

LANCHE AO FORNO RAPHA SANTOS E JR PEREIRA

INGREDIENTES

Margarina para untar

16 fatias de pão de forma (sem a casca)

1 sachê de molho de tomate pronto sabor pizza (coloquei 2 sachês de sazón sabor do nordeste)

500 g fatias de presunto (ou a gosto)

5 colheres de sopa de requeijão

500 g de mussarela (ou a gosto)

1 caixa de creme de leite

1 tomate grande cortado em rodelas

8 hambúrgueres

orégano

queijo parmesão ralado

azeitonas a gosto

MODO DE PREPARO

Unte um refratário com margarina.

Forre o fundo com uma camada de 8 fatias de pão de forma. Misture o molho de tomate sabor pizza, o orégano, a azeitona picada, o creme de leite e coloque um pouco sobre os pães, fazendo camadas.

Coloque 1 camada de presunto, queijo e o hambúrguer já frito.

Espalhe o requeijão por cima do hambúrguer.

Coloque outra camada de presunto, queijo e molho.

Por último colocar as 8 fatias de pão em cima.

Cobrir com queijo, orégano, tomate, azeitona e o queijo ralado.

Leve o refratário ao forno até a mussarela derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32248-lanche-ao-forno-rapha-santos-e-jr-pereira.html>