

TORTA DE PÃO DA CLÁUDINHA

INGREDIENTES

TORTA:

Torta: 3 pacotes de pão de forma (eu prefiro os que são ao leite)

600 g de mussarela

600 g de presunto

orégano a gosto

4 tomates cortados em rodela

molho branco para preencher

batata palha à vontade

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 2 xícaras de leite frio

2 colheres (sopa) de margarina

1 dente de alho picados

1/4 cebola média picada

2 colheres (sopa) maizena

1 colher (sopa) de cebolinha picadinha

1 colher (sopa) de salsinha picadinha

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Dissolva a farinha de trigo em 1/2 xícara de leite para não empelotar e reserve.

Em uma panela, doure o alho, a cebola na margarina, a cebolinha e a salsinha em fogo baixo (para não queimar).

Adicione o leite com a farinha, mexa um pouco e acrescente o restante do leite.

Mexa constantemente até ficar cremoso.

Se preferir adicione um colher (chá) de queijo ralado.

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta: Unte a forma com manteiga para não grudar.

Coloque uma camada de pão de forma, depois uma de molho, coloque presunto 2 vezes, rodela de tomate e queijo 2 vezes.

Para a segunda camada, coloque o pão de forma e somente molho queijo 1 vez e tomate.

Para a terceira camada coloque pão, molho, tomate, presunto.

E termine com queijo e batata palha na superfície.

Leve ao forno até derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32352-torta-de-pao-da-claudinha.html>