SANDUÍCHE DE FORNO DELÍCIA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 creme de leite

3 ovos

1 caixa de leite (use a medida da caixa de creme de leite)

1 sazón de sua preferência

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificar os ingredientes do molho e reserve.

Coloque metade dos pães em um refratário que vá ao forno.

Coloque metade do molho sobre os pães, em seguida coloque uma camada de queijo e uma camada de presunto.

Pique os tomates ao meio e em seguida fatie.

Coloque uma camada de tomate, pique as folhas de alface e coloque sobre os tomates.

Pique a cebola em rodelas e coloque sobre a alface.

Coloque agora a mistura de milho e ervilha.

Coloque mais uma camada de presunto e outra de queijo.

Coloque a outra camada de pão.

Distribua o restante do molho cobrindo bem os pães.

Coloque o queijo ralado por cima e salpique com orégano.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 20 minutos.

Sirva ainda quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36645-sanduiche-de-forno-delicia.html