

SANDUÍCHE GRATINADO DE QUEIJO

INGREDIENTES

1/2 litro de leite
2 colheres de sopa de maisena
1 tablete de caldo de frango
1 gema
1 e 1/2 embalagem de pão de forma de forma
200 g de queijo fundido
100 g de queijo ralado
100 g queijo prato picado
1/2 lata de creme de leite
1 colher de sopa de orégano
1/2 copo de requeijão
1/2 xicara de catchup

MODO DE PREPARO

CREME 1:

Creme 1: Dissolva a maisena no leite. Depois leve ao fogo e adicione o caldo de frango. Deixe ferver e engrossar. Retire do fogo e acrescente uma gema peneirada. Misture bem e reserve.

CREME 2:

Creme 2: Processe os queijos, o creme de leite, o requeijão, o orégano e o catchup até ficar homogêneo.

Descascar os pães de forma.

MONTAGEM:

Montagem: No refratário coloque o primeiro creme no fundo.

Preencha com pão de forma.

Faça uma outra camada com o segundo creme.

Repita o processo até encher o refratário.

Assar no forno a 180°C por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38779-sanduiche-gratinado-de-queijo.html>