

# 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:

Crema 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:

Crema 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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