

MISTO QUENTE DIFERENTE

INGREDIENTES

4 fatias de pão de forma (sem casca)

requeijão cremoso a gosto

4 fatias de presunto

4 fatias de queijo mussarela

óleo (para fritar)

1 ovo levemente batido

farinha de trigo

farinha de rosca

tomate a gosto (opcional)

orégano a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Com um rolo amasse as fatias de pão até elas ficarem parecendo uma massa.

Coloque as fatias em um prato, refratário, etc.

Passe o requeijão cremoso nas fatias de pão.

Coloque uma fatia de presunto e de mussarela em cada pão.

Em cima desses frios coloque o tomate e o orégano.

Recorte as bordas.

Enrole o pão até que ele fique parecendo um rocambole.

Envolva no papel alumínio e leve à geladeira por 15 minutos.

Depois desse tempo na geladeira passe o sanduíche no ovo, farinha de trigo, ovo novamente e farinha de rosca.

Coloque para fritar e tire da panela depois de dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39319-misto-quente-diferente.html>