

LANCHE GRATINADO

INGREDIENTES

2 pacotes de pão de forma
350 g de apresuntado fatiado
350 g de queijo mussarela fatiado
4 tomates
1 cebola pequena
orégano (a gosto)
2 colheres azeite
1 litro de leite
3 colheres de sopa farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina
1 colher de café de sal
queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em uma panela média coloque no fogo e coloque a margarina até que derreta em seguida o leite. Dissolva a farinha de trigo em um pouco de leite e adicione ao leite que está na panela e mexa até engrossar e por último o sal.

Em uma forma média coloque as camadas, pão de forma, apresuntado e tomates temperados, pão de forma, mussarela e tomates temperados.

Faça essas camadas e termine com o pão de forma. Despeje o molho branco para que penetre nas laterais e polvilhe queijo parmesão ralado. Leve ao forno quente por 40 minutos até que o molho nas laterais esteja borbulhando.

Já está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40336-lanche-gratinado.html>