

# SANDUÍCHE DE FORNO DO JONAS

## INGREDIENTES

- 1 pacote de pão de forma (qualquer marca ou tipo).
- 300 g de mussarela.
- 300 g de presunto ou apresuntado.
- 1 caixa de ervilhas em conserva
- 1 caixa de milho verde
- 1 pacote de molho de tomate
- 1 pote de maionese
- 1 pacote de batata palha

## MODO DE PREPARO

- Em uma forma refratária grande, coloque as fatias do pão de forma para forrar o fundo.
- Coloque maionese e espalhe por cima inclusive nos espaços entre os pães.
- Coloque uma camada de metade da mussarela e do presunto.
- Acrescente mais uma camada de pão de forma.
- Espalhe agora o molho de tomate cobrindo todos os pães e os espaços entre eles.
- Coloque o milho e a ervilha.
- Acrescente a outra metade do presunto e da mussarela.
- Cubra com pão e espalhe mais maionese por cima.
- Espalhe batata palha por cima.
- Leve ao forno preaquecido por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40479-sanduiche-de-forno-do-jonas.html>