

LANCHE DO CHEFE

INGREDIENTES

300 g de peito de frango desfiado
1 pacote de pão de forma
300 g mussarela
300 g presunto
1 lata de milho verde
100 g de azeitona sem carosso picada
300 g de bacon defumado picados em cubo
1 tomate
1 cebola de cabeça
1 creme de leite
tempero a gosto
orégano a gosto
molho de tomate

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque em uma panela quente o bacon para fritar, inclua a cebola picadinha para dar uma dourada junto do bacon.

Inclua o frango desfiado, o tempero e um copo de água

Quando a água estiver quase seca, inclua o molho de tomate, o milho verde, a azeitona e o tomate.

Misture tudo e depois desligue o fogo.

MONTAGEM:

Montagem: Espalhe manteiga no fundo da forma.

Forre a forma com o pão.

Espalhe todo o molho e cubra com presunto e mussarela.

Espalhe uma nova camada de pão e coloque o creme de leite de forma uniforme.

Espalhe o presunto, a mussarela e o orégano.

Leve ao forno preaquecido até o queijo derreter.

Está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40670-lanche-do-chefe.html>