

SANDUÍCHE DE FORNO ESPECIAL DA ALINE

INGREDIENTES

2 pacotes de pão de forma
400 g de mussarela ralada
300 g de presunto ralado
1 lingüiça calabresa ralada
1 tomate em fatias
1 cebola em fatias
2 colheres de sopa de maionese
2 caixinhas de creme de leite
Leite para umedecer o pão
Pimenta-do-reino, orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Retire as cascas de todo o pão de forma (para que a massa fique cremosa) e acomode uma camada no fundo de uma forma grande – sem untar – sem deixar espaço entre as fatias.

Molhe generosamente a camada de pão com o leite.

Coloque o presunto ralado, o queijo ralado (reserve uma parte do queijo para cobrir) e a linguiça ralada, nesta ordem. O queijo no meio é pra separar o presunto da linguiça.

Se gostar, coloque agora a cebola fatiada.

Sobre a cebola coloque as duas caixinhas de creme de leite temperado com pimenta do reino e sal a gosto.

Termine com mais uma camada de pão de forma, molhando novamente com o leite.

Por cima, passe a delicadamente a maionese e cubra com o que sobrou do queijo.

Coloque as fatias de tomate para decorar. Salpique orégano e sal a gosto.

Assar em forno preaquecido em temperatura média, por 20 a 30 minutos ou até que o queijo de cima derreta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43288-sanduiche-de-forno-especial-da-aline.html>