

SANDUÍCHE QUENTE (MISTO MELHORADO)

INGREDIENTES

PARA MOLHAR O PÃO:

Para molhar o pão: 1 colher de manteiga

1 pitada de orégano

1/2 dente de alho amassado

Uma colher de requeijão

sal a gosto

PARA COLOCAR NO PÃO:

Para colocar no pão: 2 fatias de pão

1 fatia de queijo (prado, branco, mussarela, cheddar)

1 fatia de peito de peru ou de presunto

MODO DE PREPARO

Misture em um potinho a manteiga, o alho, o requeijão, o sal, o orégano, mexa bem.

Passa nas fatias do pão e deixe esquentando na frigideira (ou no grill), mas não deixe torrar.

Depois adicione o queijo e o presunto, então coloque no grill para derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43653-sanduiche-quente-misto-melhorado.html>