

SANDUÍCHE CROCANTE DE FORNO

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma sem casca
300 g de mussarela fatiada
300 g de presunto fatiado
50 g de mussarela ralada
1/2 lata de milho verde
2 colheres de catchup
2 colheres de mostarda
2 colheres de maionese
Molho de tomate a gosto
1 tomate picado
Batata palha a gosto
Margarina para untar

MODO DE PREPARO

Unte uma assadeira média.

Depois, faça uma camada com o pão de forma, de forma a forrar todo o fundo da assadeira.

Passa a quantidade desejada de molho de tomate nos pães.

Em seguida, faça uma camada de presunto e uma camada de mussarela.

Então coloque a maionese, o catchup, a mostarda, o tomate e o milho verde, na ordem em que preferir.

Depois cubra com a batata palha e por último com a mussarela ralada.

Leve ao forno médio por 30 minutos, ou até perceber que o pão está dourado e crocante.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43839-sanduiche-crocante-de-forno.html>