

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.

Passe 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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