

TORTA DE PÃO DE FORMA BY ALERORAFKINHO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:300 g carne moída
1 colher de sopa de requeijão
1/2 cebola picadinao
1 envelope de sazón
1 tablet de caldo de carne
1 lata de massa de tomate
Azeito picadinha a gosto

MONTAGEM:

Montagem:300 g de presunto
300 g de mussarela
2 pães Pullman (sacos) sem casca
Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Refogue a cebola.
Depois de refogada coloque a carne moída e misture até ela cozinhar (sair do ponto de cru).
Depois misture a azeitona, sazón e uma colher de requeijão.
Depois que misturou bem coloque a lata de massa de tomate e o caldo de carne, uma vez e meia de água da latinha da massa de tomate.
Depois de levantar fervura, abaixe o fogo deixe por mais ou menos por 20 minutos.

MONTAGEM:

Montagem:Uma camada de pão pullman, espalhe o molho com uma concha (para umidificar o pão), 1 camada de presunto, 1 camada de mussarela, repita até o fim dos ingredientes (em torno de 3 camadas dependendo da travessa).
Na última camada coloque o queijo por cima, salpique orégano e azeite a gosto e leve ao forno por mais ou menos 20 minutos (fique de olho, pois varia de forno para forno).

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45369-torta-de-pao-de-forma-by-alerorafakinho.html>