

TORTA DE PÃO DE FORMA BY ALERORAFAKINHO

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>