

SANDUÍCHE DE FORNO DE QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:3 tomates grandes e maduras picadas

1/2 cebola picada

3 colheres (sopa) de catchup

3 colheres (sopa) de extrato de tomate

1 colher (sobremesa) de molho inglês ou shoyu

1 colher (sopa) de margarina

1/2 colher (chá) de açúcar

2 pacotinhos de Sazón

1 fio de azeite

2 xícaras de água

Azeitonas picadas

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:1/2 cebola ralada

3 copos (americano) de leite

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de margarina

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

MOLHO DE TOMATE:

Molho de Tomate:Em uma panela coloque o tomate picada, a cebola, o catchup, o extrato de tomate, o molho inglês, a margarina, o açúcar, o sazón e o azeite.

Coloque no fogo, misture até derreter a margarina e acrescente a água. Deixe no fogo até que o tomate esteja bem cozido e a água tenha diminuído. Depois de cozido o molho, ponha no liquidificador e bata.

Coloque de volta na panela e acrescente as azeitonas. Ponha no fogo e deixe ferver um pouco para pegar o gosto da azeitona no molho. Tire do fogo e reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:Em uma panela coloque a cebola e a margarina. Leve ao fogo até dourar. Acrescente dois copos de

leite, mexendo sempre. Dissolva as colheres de trigo em um copo de leite, mexendo bem para não ficar com bolinhas. Coloque na panela junto com os outros ingredientes e continue mexendo. Acrescente o sal. Deixe no fogo até engrossar. Reserve. Caso o molho fique muito líquido, dissolva duas colheres (sopa) de maisena e acrescente ao molho. É muito importante mexer sempre para não empelotar.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário despeje no fundo um pouco do molho branco e forre com as fatias de pão. Em cima das fatias de pão coloque um pouco do molho de tomate, as fatias de presunto, as fatias de queijo e ponha mais um pouco do molho de tomate. Faça outra camada de pão, molho de tomate, presunto e queijo. Por cima do queijo despeje o molho branco, e polvilhe o queijo ralado em cima. Leve ao forno por uns 15 minutos, ou até dourar em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46981-sanduiche-de-forno-de-queijo-e-presunto.html>