

SANDUBA CREMOSO DE FORNO

INGREDIENTES

400 g de mussarela
400 g de presunto
1 pacote de pão de forma
1 pote de requeijão
1 caldo de carne
1 molho de tomate
1/2 cebola
1 dente de alho
1 caixinha de creme de leite
1 pote de maionese pequeno
2 tomates
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola e o alho, após isso acrescente o caldo de carne.

Acrescente o pote inteiro de requeijão, meio pote de maionese pequena e a caixinha de creme de leite e mexa até ficar uma consistência cremosa.

Se preferir acrescente sal a gosto, eu não acrescentei pois a mussarela e a maionese são salgadas. Reserve o creme.

Em uma fôrma (não precisa untar) coloque a primeira fatia de pão com maionese em ambos os lados (a maionese do lado que vai na fôrma vai fazer seu pão ficar crocante). Após a fatia do pão passe o creme branco encima e em seguida coloque uma fatia de presunto e outra de mussarela.

Encima da mussarela passe molho de tomate (à vontade).

Coloque a próxima fatia de pão também com maionese de ambos os lados.

Por último coloque a outra fatia de presunto e de mussarela, passe molho de tomate em cima, coloque uma rodela de tomate e pra finalizar óregano a gosto.

Leve ao forno em 180°C até o queijo derreter.

O segredo é caprichar no molho para que fique bem cremoso.

Se preferir retire as cascas do pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47023-sanduba-cremoso-de-forno.html>