MORTADELA DE FORNO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:2 colheres de sopa de margarina

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 tablete de caldo de carne ou galinha

300 ml de leite

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Em uma panela derreta a margarina e o caldo de carne. Acrescente a colher de farinha mexendo sempre até formar uma pasta. Acrescente o leite mexendo sempre até engrossar. Se necessário acerte o sal a gosto. Quando engrossar apague o fogo e incorpore o creme de leite. Reserve.

MONTAGEM DO LANCHE:

Montagem do lanche:Se for de sua preferência retire as cascas do pão de forma.

Em um refratário médio coloque uma camada de pão de forma, 1 camada de molho, 1 camada de mortadela, 1 camada de queijo, tomate e orégano.

Repita as camadas e termine cobrindo com pão de forma e molho branco. Salpique queijo ralado e leve ao forno médio por 20 minutos para gratinar.

Fica maravilhoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47850-mortadela-de-forno.html