PÃO QUENTE INCREMENTADO

INGREDIENTES

1 pão fatiado que seja molinho

1 pacote de creme de cebola (de preferência maggi)

1 copo de requeijão

500 ml de leite integral

4 colheres sopa de maionese bem cheias (hellmans)

500 g de frios picados (presunto, mortadela, o que preferir)

500 g de queijo mussarela picada

1 envelope de caldo de galinha em pó

salsinha, cebolinha e orégano a gosto

batata palha (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque metade do leite numa panela e adicione o requeijão, a maionese e o caldo em pó,

na outra metade do leite misture bem o creme de cebola e adicione na panela.

Coloque em fogo médio e mexa até engrossar, se necessário misture amido de milho em um pouco de leite e acrescente ao creme, ele deve ficar um creme grosso.

Adicione a salsinha, cebolinha e o orégano.

Sempre mexendo adicione os frios e uma pequena parte do queijo (a maior parte é pra cobrir).

Cozinhe por mais 2 minutos ou até que borbulhe.

Tire do fogo.

Em uma forma grande despeje uma camada do creme, distribua sobre ele o pão fatiado e cubra com o restante do creme, por cima coloque o queijo picado e se quiser salpique com orégano.

Leve para gratinar e se preferir coloque batata palha por cima.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49231-pao-quente-incrementado.html