PÃO COM MAIONESE RECHEADO

INGREDIENTES

6 fatias de pão de forma integral

2 ovos

6 fatias de queijo muçarela

3 fatias de presunto

1 lata de milho

margarina

maionese

orégano

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque os 2 ovos para cozinhar e aqueça o forno a 180°C.

Enquanto isso unte uma forma com margarina colocando as fatias de pão em seguida. É legal que todas as fatias fiquem bem juntas, mas não uma por cima da outra.

Passe maionese em todas as fatias.

Depois distribua as fatias de queijo muçarela por cima do que fica parecendo um pão gigante.

Logo em seguida, pegue as fatias de presunto e divida-as no meio. Depois de feito isso distribua o presunto pela forma.

Quando os ovos estiverem cozidos, descasque e corte-os em rodelas. Colocando-os também sobre as fatias.

Por último, acrescente o milho e orégano. As quantidades ficam de acordo com sua preferência.

Leve ao forno a 180°C por 15 minutos. Até o queijo derreter, fique por perto para suas fatias não queimarem.

Aproveite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49469-pao-com-maionese-recheado.html