SANDUÍCHE NO FORNO

INGREDIENTES

1 embalagem de pão de forma sem as laterais

1 frango para churrasco

2 cebolas

4 colheres de azeite

1 pacote de natas para culinária

500 ml de leite

50 g de farinha de trigo

50 g de margarina vegetal

150 g de queijo mussarela ralado

1 colher (sopa) de salsa picadinha

Sal a gosto

Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Retire a pele do frango, corte-o em pedaços e leve-o para cozinhar durante 30 minutos em água fervente temperada com sal. Deixe esfriar e desfie.

Descasque as cebolas e pique-as, coloque metade em uma panela, junte o azeite e leve ao fogo até a cebola ficar macia. Adicione o frango, as natas, a salsa e misture. Tempere com uma pitada de pimenta, mexa e desligue o fogo.

Ligue o forno a 180ºC, coloque o resto da cebola para uma panela com a margarina e leve ao fogo. Deixe que cozinhe até a cebola ficar macia. Adicione a farinha e mexa bem, mexendo sempre até obter um creme liso. Tempere com sal.

Coloque o pão em uma forma alternando com frango e molho (a última camada tem que ser de pão e molho). Espalhe por cima o queijo e leve ao forno para dourar. Retire e sirva com salada ou como desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50223-sanduiche-no-forno.html