

SANDUÍCHE GRATINADO DELICIOSO

INGREDIENTES

- 2 colheres de margarina
- 1 cebola grande ralada
- 3 colheres de sopa cheias de farinha de trigo
- 1 litro de leite
- 1 maionese
- 2 pacotes de pão de forma sem a casca
- 400 g de queijo mussarela fatiado
- 400 g de presunto fatiado
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça o creme de cebola em numa panela derreta a margarina e doure a cebola ralada acrescente o o trigo já dissolvido no leite, o sal a gosto e leve ao fogo até virar um creme, quando ferver retire do fogo e reserve.

Em uma assadeira de 30 cm untada com maionese, coloque uma camada de pão de forma, em seguida despeje o creme de cebola, espalhe por cima uma camada de presunto fatiado e uma camada de queijo mussarela, passe maionese por cima do queijo mussarela.

Coloque outra camada de pão de forma passe maionese, mais outra camada de creme de cebola e por último cubra com o queijo mussarela leve ao fogo por 15 minutos ou até o queijo derreter bem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50466-sanduiche-gratinado-delicioso.html>