

TORTA DE PÃO DE FORMA NO FORNO.

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma
maionese
200g de mussarela
200g de presunto
queijo ralado
2 colheres de sopa de margarina
1 cebola pequena
1 copo de leite
1 caixinha de creme de leite
2 colheres de sopa de trigo

MODO DE PREPARO

Corte a cebola bem picadinha e coloque pra fritar na margarina. Deixe que ela fique quase transparentes, sem dourar.

Misture o trigo no copo de leite e mexa, para evitar que forme caroços, e junte na panela. Por ultimo, misture o creme de leite.

Tire as bordas dos pães.

Coloque em uma assadeira de vidro uma camada de pão e passe maionese. Depois, faça uma camada de presunto, uma de mussarela e uma de molho branco. Repita as camadas e cubra com queijo ralado.

Leve pra gratinar por 20 minutos em forno médio, preaquecido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/50663-torta-de-pao-de-forma-no-forno.html>