

SANDUÍCHE DE FORNO DE ATUM

INGREDIENTES

BASE:

Base: 1 pacote de pão de forma sem casca

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de atum

3 tomates sem pele e sem sementes picadinhos

1 cebola picadinha

3 colheres de sopa cheias de maionese

1 colher de sopa de orégano

MOLHO:

Molho: 1/2 litro de leite

1 colher de manteiga ou margarina

1/2 cebola picadinha

1 caldo de galinha

1 colher de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes e reserve. Se necessário, acrescente mais maionese, conforme sua preferência.

MOLHO:

Molho: Leve ao fogo a cebola e a manteiga até que a cebola murche.

Acrescente o caldo, o leite e o amido de milho (dissolva o amido num pouco de leite antes de colocar na panela, para não empelotar).

Mexa sempre até engrossar (não fica muito grosso)

MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma camada de pão de forma num refratário.

Cubra com metade do molho.

Acrescente o recheio.

Coloque outra camada de pão de forma e cubra com o restante do molho.

Leve ao forno até dourar em baixo (cerca de 15 minutos).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51224-sanduiche-de-forno-de-atum.html>