SANDUÍCHE DE FORNO DE ATUM

INGREDIENTES

BASE:

Base:1 pacote de pao 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 recerve. 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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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