

# QUEIJO DE FRIGIDEIRA

## INGREDIENTES

- 6 pães ou fatias (francês ou italiano)
- 300 g de queijo mussarela ou colonial
- 1 tomate picado
- 1 cebola picada
- Orégano
- 2 colheres de azeite de oliva
- 1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira refogue, por pouco tempo em fogo baixo, o azeite, a cebola, o tomate e o sal.

Depois, espalhe de maneira uniforme o refogado na frigideira e sobre ele coloque as fatias de queijo, salpique o orégano tampe a frigideira estará pronto quando o queijo derreter. Recheie os pães.

Ótima opção para um lanche à noite e mais barato que uma pizza.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54098-queijo-de-frigideira.html>