SANDUÍCHE QUENTE DE FRIOS

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 300 g de molho de tomate pronto

1 lata de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de molho branco pronto

100 g de parmesão

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Misture os dois ingredientes e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque em um refratário um pouco de molho e faça a primeira camada de pão, em seguida coloque os frios, uma porção de milho e uma porção de tomate, repita as camadas até finalizar com o pão.

Coloque o molho branco e salpique o parmesão. Leve ao forno preaquecido a 180ºC até que o parmesão doure. Sirva a seguir com salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54859-sanduiche-quente-de-frios.html