

TORTA SANDUÍCHE

INGREDIENTES

Manteiga para untar
12 fatias de pão de forma sem casca
300 g de presunto
300 g de mussarela
1 copo de requeijão
3 tomates cortados em rodela finas
4 ovos
catchup
molho de mostarda
sal
cheiro-verde
pimenta-do-reino a gosto
1/3 de xícara de chá de leite (opcional)
batata palha (opcional)

MODO DE PREPARO

Unte uma forma refrataria retangular e arrume no fundo 6 fatias de pão de forma.

Coloque sobre o pão as rodela de tomate.

Cubra com presunto e mussarela salpique cheiro verde e depois coloque o restante do pão no liquidificador.

Coloque o requeijão os ovos catchup e mostarda a gosto tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto e bata bem, se necessário adicione o leite.

Despeje sobre o pão na fôrma e deixe descansar por uns 20 minutos.

Preaqueça o forno leve a torta para assar por uns 25 minutos, quando deverá estar dourada e crocante se quiser depois de pronta polvilhe batata palha por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55640-torta-sanduiche.html>