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 rodelas finas

4 ovos

catchup

molho de mostarda

sal

cheiro-verde

pimenta-do-reino a gosto

1/3 de xicara de cha 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 rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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