# MISTO QUENTE DE FORNO DOS DEUSES

## INGREDIENTES

12 fatias de pão de forma

300 g de mussarela

200 g de presunto

1/2 caixinha de creme de leite

1/2 cebola ralada

2 colheres de margarina

2 colheres de queijo parmesão

sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Untar o refratário com 1/2 colher de margarina, depois distribui seis fatias de pães de forma, deixe reservado.

Numa panela derreta o restante da margarina e acrescente a cebola ralada, espere a cebola murchar, depois acrescente a 1/2 caixinah de creme de leite e coloque sal e pimenta a gosto, abaixe o fogo e coloque 3 fatias de queijo mussarela picados, mecha até o queijo derreter.

Coloque o molho de creme de leite sobre as fatias no refratário, depois coloque uma camada de presunto e outra de queijo, depois uma 2° camada de presunto e queijo e por cima o restante do molho e as outras 6 fatias de pão de forma.

Para finalizar pincele as fatias com margarina e polvilhe com queijo parmesão.

Coloque o forno a 180°C e retire quando o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55932-misto-quente-de-forno-dos-deuses.html