

HIT DE FORNO DA LEILA CARVALHO

INGREDIENTES

alho a gosto
cebola a gosto
salsa a gosto
tempero pronto sabor do nordeste
ajinomoto a gosto
1/2 pacote de creme de cebola
500 ml de leite
1 caixa de creme de leite
2 colheres (sopa) de requeijão culinário
700 g de salsicha picadas
50 g de bacon ou linguiça calabresa
1 pacote de molho de tomate a gosto
pão de forma para torta salgada

MODO DE PREPARO

Cozinhe a salsicha, pique e reserve
Corte todos os temperos a gosto e acrescente outros de sua preferência
Frite o bacon e ou a calabresa e acrescente a cebola e o alho
Coloque a salsicha picada e refogue
Acrescente o pacote de tempero pronto e o ajinomoto a gosto
Coloque o molho de tomate e acrescente a salsinha picada
Em seguida, coloque o leite
Aguarde ferver e acrescente meio pacote de creme de cebola
Desligue o fogo e acrescente o requeijão e o creme de leite
Passe manteiga ou margarina no fundo do refratário e nos pães que forem forrar
Acrescente camadas do molho pronto às fatias de pão, alternando até atingir o tamanho almejado
Leve ao forno para gratinar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12445-hit-de-forno-da-leila-carvalho.html>