

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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