

ESSA RECEITA DE LANCHE DE FORNO É A MELHOR DE TODAS! MUITO FÁCIL E DELICIOSO, EU AMO!

INGREDIENTES

01 pacote e meio de pão de forma

250 gramas de muçarela ralada

01 tomate em rodela temperadas

RECHEIO:

01 colher de sopa de azeite de oliva

800 gramas de peito de frango cozido e desfiado

1/2 cebola média

1/2 colher de sopa de alho

01 lata de milho com ervilha

01 cenoura ralada

400 ml de leite

01 tomate

01 colher de sobremesa de chimichurri

sal à gosto

01 colher sobremesa de colorau (COZINHAR O FRANGO)

01 colher sobremesa de chimichurri (COZINHAR O FRANGO)

cebolinha à gosto

01 colher de sopa de farinha de trigo

300 gramas de presunto

300 gramas de muçarela

250 gramas de requeijão cremoso

01 pacote queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aquecida, coloque azeite, alho, cebola e misture até começar a fritar.

Coloque, tomate, cenoura, milho, ervilha, misture e deixe refogar por 2 minutos.

Coloque o peito de frango (cozido com colorau e chimichurri), misture e deixe refogar por 3 minutos.

Adicione chimichurri e volte a misturar bem todos os ingredientes.

Dissolva a farinha em um pouco de leite e coloque junto com os ingredientes. Coloque o restante do leite, queijo parmesão ralado, misture e deixe refogar por 5 minutos.

Acrescente, mostarda, cebolinha, misture, corrija o sal e deixe cozinhar mais 1 minuto.

Retire as rebarbas dos pães.

Forre a assadeira com os pães, metade do recheio, metade do presunto, mussarela e requeijão cremoso. Repita esse procedimento.

Finalize com os pães, mussarela e rodela de tomate.

Leve ao forno pré-aquecido, 180°, por aproximadamente 30 minutos ou até derreter o queijo.

Retire, corte e sirva à todos!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13886-essa-receita-de-lanche-de-forno-e-a-melhor-de-todas-muito-facil-e-delicioso-eu-amoo.html>