

# 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 rodelas 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 queijo cremoso. Repita esse procedimento.

Finalize com os pães, mussarela e rodelas de tomate.

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

Retire, corte e sirva à todos!

©2026 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-amo.html>