

DOGÃO RÁPIDO DE FORNO, DELICIOSO E MUITO FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

500g de salsicha

01 Sachê (340g) de molho de tomate pronto temperado

01 Lata de milho

01 Lata de ervilha

01 Copo de requeijão cremoso

01 Pct (400g) de pão de forma sem casca

400g Queijo muçarela ralado (ralo grosso)

300g Bacon frito em cubinhos

01 Pct (200g) Batata palha

MODO DE PREPARO

Aquecer o molho de tomate, ao ferver misture o milho e a ervilha (reserve)

Cortar cada salsicha no seu comprimento em três tiras, colocá-las em uma panela com água fervendo, deixe fervendo por 2 minutos.

Na forma espalhar uma fina camada do molho.

Forrar a forma com uma camada do pão sem casca.

Espalhar mais uma camada de molho.

Distribuir uma camada de salsicha, cobrir com requeijão cremoso e salpicar com o bacon.

Cobrir com o queijo muçarela ralado.

Repetir mais uma sequência das camadas começando pelo pão, molho, vina, requeijão, bacon e queijo.

Finalize com batata palha.

Colocar no forno pré-aquecido a 280°C para gratinar durante 20 minutos.

Acompanhamento: Molhos como catchup e mostarda a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13991-dogao-rapido-de-forno-delicioso-e-muito-facil-de-fazer.html>