

# 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.  
Fornar 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>