

# 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, vira, 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.

©2024 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>