VOCÊ PRECISA CONHECER ESSA RECEITA DE LANCHE DO CONDE TODO MUNDO VAI ADORAR!

INGREDIENTES

Para o recheio de frango

300 gramas de frango cozido e desfiado

1 tomate

1 cebola

2 dente de alho

½ pimentão vermelho

½ sachê de molho de tomate

½ lata de milho verde sem a água

½ colher(chá) de sal

1 colher(chá) de páprica defumada

1 colher(chá) de lemon pepper

Cheiro verde a gosto

Azeite a gosto

Para o molho base

400 ml de leite

200 gramas de requeijão cremoso

3 ovos

Sal a gosto

Para a montagem

250 gramas de mussarela

150 gramas de presunto

15 fatias de pão de forma sem a casca

MODO DE PREPARO

Do recheio de frango

Numa panela em fogo médio, coloque o azeite, a cebola picada e o alho amassado, e deixe dourar bem.

Adicione o pimentão picadinho e deixe refogar por 2 minutos. Acrescente o frango desfiado, a páprica defumada, o sal, o lemon pepper, o milho e o cheiro verde.

Coloque o molho de tomate misture para incorporar, regue um pouco mais e retire do fogo.

Do molho base

Numa tigela coloque os ovos, o requeijão, e misture bem com um fouet para homogeneizar. Adicione o leite, o sal, e mexa bem para incorporar.

Montagem

Disponha numa assadeira retangular (30 cm x 20 cm) untada levemente com manteiga, as fatias de pão de forma sem a casca.

Regue as fatias com um pouco do molho, coloque o recheio de frango por cima e regue um pouco mais com o molho.

Coloque o presunto fatiado, a mussarela fatiada, cubra com fatias de pão de forma, regue com o molho e finaliza com a mussarela fatiada.

Leve para gratinar em forno pré-aquecido a 180 graus pro cerca de 15-20 minutos ou até ficar bem dourado.

Retire do forno e se delicie com esse espetáculo de lanche do conde!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16658-voce-precisa-conhecer-essa-receita-de-lanche-do-conde-todo-mundo-vai-adorar.html