

SANDWICH GRATINADA NO FORNO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

12 fatias de pão de forma sem cõdea
100g de manteiga à temperatura ambiente
70g de polpa de tomate com cebola e alho
Folhas de orégãos
12 fatias de queijo flamengo
12 fatias de fiambre
500 ml de molho béchamel
2 ovos
100g de mistura de queijo mozzarella e emmental ralado



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 5.80 € | Custo por pessoa: 1.45 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/sandwich-gratinada-no-forno-28545/>

PREPARAÇÃO

1. Com uma colher, mexa a manteiga e aos poucos, misture a polpa de tomate e orégãos. Mexa até que fique uma pasta.
 2. Espalhe um pouco de pasta num tabuleiro de ir ao forno. Barre cada fatia de pão só de um lado com a pasta. No tabuleiro, coloque 4 fatias de pão com a pasta virada para cima. Por cima de cada fatia, coloque uma fatia de fiambre e uma de queijo. Dobre as pontas da fatia de fiambre por cima do queijo. Repita o processo até acabarem os ingredientes, sendo a última camada de fiambre e de queijo.
 3. Com uma vara de arames, bata numa tigela, o molho béchamel e os ovos partidos. Tempere com orégãos e bata mais um pouco.
 4. Cubra as sandes com o molho. Por fim, polvilhe com o queijo ralado.
 5. Leve ao forno pré-aquecido nos 180º e deixe gratinar entre 20 a 30 minutos. Quando estiver tostadinho, retire e está pronto a servir. Se quiser, pode acompanhar com uma salada.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com