

SANDUÍCHES E LACHES



RECEITAS

CACHORRO QUENTE ESPECIAL

INGREDIENTES

2 xícaras de maionese

1 lata de molho de tomate

1 colher de sopa de mostarda

10 pães de hot dog

10 salsichas aferventadas por dez minutos

Batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Numa tigela, misture a maionese, o molho e a mostarda até obter um molho homogêneo e rosado

Coloque uma salsicha em cada pão e cubra cada uma com bastante molho, distribua batata palha a gosto e sirva a seguir acompanhado de catchup



SANDUÍCHE DE FORNO

INGREDIENTES

manteiga para untar

1 pacote de pão de forma

1 copo de requeijão

200 g de queijo prato

200 g de queijo mussarela

200 g de presunto

1/2 copo de leite

tomate em rodela (opcional)

orégano

manjericão

MODO DE PREPARO

Unte o refratário com manteiga, acrescente uma camada com pão de forma e cubra com requeijão

Em seguida, coloque uma camada de queijo prato, uma de presunto e mais uma de mussarela

Acrescente mais uma camada de pão, requeijão, os queijos e o presunto, o tomate e os temperos

Por fim, adicione mais uma camada de pão e, sobre esta última camada, coloque o queijo mussarela e o orégano

Espalhe o leite nas laterais do sanduíche (com o auxílio de uma colher) e leve ao forno até dourar (10 minutos)



HAMBURGER

116 4

INGREDIENTES

½ kg de carne bovina

1 envelope de creme de cebola

1 ovo inteiro

Sal e pimenta a gosto

Óleo para fritar

PARA MONTAGEM:

Alface

Tomate

Cebola

Maionese

Pão de hamburger

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a carne moída, o creme de cebola, o ovo levemente batido, o sal e a pimenta

Misture para se agregarem

A seguir, coloque uma porção da mistura obtida em um saco plástico e passe o rolo

Retire o saco e modele o hamburger com cortador próprio ou um cortador redondo

Frite em óleo quente

Sirva com pão de hamburger, maionese, alface, tomate e cebola



SANDUÍCHE NATURAL DE ATUM

INGREDIENTES

1 lata de atum

1 lata de creme de leite

1 vidro de maionese (200 g)

1 pé de alface

tomate

cenoura

pão de forma

MODO DE PREPARO

Coloque o atum com o creme de leite e a maionese em um recipiente e reserve

Rale a cenoura e reserve

No pão de forma, passe o patê, acrescente a cenoura ralada, tomate e alface a vontade

Passa novamente o patê de atum e feche o sanduíche



MISTO-QUENTE CAPRICHADO

Ingredientes

Rende: 1 sanduíche

1 ovo

Sal e pimenta a gosto

2 colheres (sopa) de manteiga, separadas

2 fatias de pão de forma

2 colheres (chá) de maionese

2 colheres (chá) de mostarda dijon

4 fatias finas de presunto

2 fatias de queijo gruyere

Modo de preparo

Preparo:10mins › Cozimento: 5mins › Pronto em:15mins

Em um prato que seja grande o suficiente para mergulhar o sanduíche, bata o ovo com um pouco de sal e pimenta. Reserve.

Numa frigideira, derreta 1 colher de sopa manteiga em fogo médio. Passe a maionese numa fatia de pão na outra fatia passe a mostarda. Sobre uma fatia coloque o presunto e sobre a outra coloque o queijo. Junte as duas fatias, fechando o sanduíche.

Cuidadosamente e rapidamente, mergulhe cada lado do sanduíche no ovo batido. Coloque o sanduíche na manteiga quente. Quando esse lado estiver corado, derreta o restante da manteiga e vire o sanduíche para que o queijo derreta e os dois lados fiquem corados. Sirva a seguir.

PANINI DE CHOCOLATE E BANANA

Ingredientes

Serve: 1

1 pão (de preferência amanhecido)

1/2 colher de sopa de manteiga ou margarina sem sal

1/2 banana cortada no sentido do comprimento

2 colheres de sopa de chocolate em pedaços

uma pitadinha de canela

Modo de preparo

Preparo:5mins › Cozimento: 20mins › Pronto em:25mins

Derreta a manteiga numa frigideira, adicione a pitada de canela e a banana. Cozinhe a banana até ela ficar corada, mas ainda firme, não deixe desmanchar. Reserve.

Corte o pão ao meio e recheie com a banana e o chocolate picado. Feche o sanduíche, passe um pouquinho de manteiga por fora e leve à sanduicheira pra dourar. Sirva quente.



BAURU

Ingredientes

Serve: 1

2 fatias de pão de forma

2 fatias de queijo prato ou mussarela

2 fatias de presunto magro ou banquet de peru

2 rodelas de tomate

1 folha de alface

Orégano a gosto

Manteiga a gosto

Modo de preparo

Preparo:5mins › Cozimento: 5mins › Pronto em:10mins

Faça um sanduíche com todos os ingredientes. Passe manteiga na parte de fora do sanduíche e coloque para dourar na bauruzeira (pode ser tostex se você tiver um).

