



RECEITAS DA FIA

Pastel de pão de forma

www.receitasdafia.com/receitas/pastel-de-pao-de-forma

Delicioso pastel de pão de forma. Aprenda como fazer para o seu lanche da tarde.

Pastel de pão de forma

 20 min

 4 porções

Ingredientes

- 8 unidades de fatias de pão de fôrma, retirar a casca
- 2 Tomates sem sementes
- Sal e pimenta a gosto
- Orégano a gosto
- 1 fio de azeite
- 250 gramas de mussarela fatiada
- 200 ml de leite
- 4 ovos batidos
- Farinha de rosca para empanar

Modo de Preparo

1. Corte os tomates em cubos pequenos e tempere com o sal, a pimenta, o orégano e o azeite.
2. amasse as fatias de pão de forma com um rolo de macarrão.
3. Coloque o recheio na fatia de pão, cubra com a outra fatia apertando bem as bordas.
4. Passe um pouco de água para colar.
5. Passe rapidamente os sanduíches no leite, depois no ovo batido e por último na farinha de rosca.
6. Frite no óleo quente até dourar dos dois lados.
7. Coloque-os sobre papel absorvente para retirar o excesso de óleo.
8. Sirva quente.
9. OBS: Pode usar outros recheios.

www.receitasdafia.com