Receitas irresistíveis

Torta Salgada no Pão

Ingredientes

- 100g (1 envelope) de Salame Italiano Fatiado Sulita;
- 200g (1 envelope) de Mortadela Defumada Fatiada Sulita;
- 200g (1 envelope) de Presunto Fatiado Sulita;
- 5 fatias de pão de forma sem casca (corte horizontal);
- 200g de maionese;
- 80ml de leite;
- 80g de queijo mussarela ralado;
- 1 cenoura grande ralada;
- 100g de pepino em conserva ralado.

Tempo de preparo:
1h

Rendimento:
4 porções

Modo de Preparo:

1. Inicie diluindo a maionese com o leite, ficando uma mistura homogênea.
2. Disponha uma fatia do pão em uma travessa plana e passe um pouco da maionese em sua superfície.
3. Acrescente a mortadela defumada Sulita para formar a primeira camada.
4. Em seguida, coloque outra fatia sobre a mortadela e espalhe maionese no pão e então acrescente o salame italiano Sulita e queijo, formando a segunda camada.
5. Mais uma fatia de pão, aplicando maionese e então o presunto Sulita.
6. Terceira camada montada, acrescente mais uma fatia de pão, passe maionese nela e espalhe o pepino e a cenoura ralados.
7. Coloque a última fatia de pão e finalize o prato passando maionese ao redor de toda torta já montada.
8. Leve para a geladeira por 30 minutos e está pronta para ser servida.

Dica de Finalização

Para deixar sua torta ainda mais atraente, polvilhe páprica doce e açafrão em pó sobre ela e decore com tomate cereja, cenoura ralada e fatias de pepino japonês.