

Torrada Francesa Salgada Recheada com Queijo e Suco de Laranja Fresco

Ingredientes (para 3 pessoas):

6 fatias de pão (de forma ou similar)
3 ovos grandes
250g de queijo mussarela (fatiado ou ralado)
1/2 xícara (aprox. 120ml) de leite longa vida
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1/2 dúzia de laranja (para suco)
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo:

Comece preparando o suco: esprema as laranjas e reserve o suco fresco em um copo.

Em um prato fundo ou tigela, bata os ovos com o leite, adicione sal e pimenta do reino a gosto. Misture bem até incorporar.

Monte os sanduíches: pegue uma fatia de pão, coloque uma porção generosa de queijo mussarela no centro e cubra com outra fatia de pão, formando um sanduíche. Repita para ter 3 sanduíches.

Mergulhe cada sanduíche na mistura de ovos e leite, certificando-se de que ambos os lados e as bordas absorvam bem a mistura. Não deixe de molho por muito tempo para o pão não desmanchar.

Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio e adicione a manteiga ou margarina. Quando derreter, coloque os sanduíches na frigideira.

Cozinhe por 3 a 4 minutos de cada lado, ou até que fiquem dourados e crocantes por fora, e o queijo esteja derretido e borbulhante por dentro. Se necessário, cozinhe um sanduíche por vez para não superlotar a frigideira.

Sirva imediatamente as torradas francesas recheadas acompanhadas do suco de laranja fresco.

Preparo

Menos de 30 minutos

Cozimento

Menos de 30 minutos

Serve

Serve 3 pessoas

Dieta

Contém glúten, Contém laticínios

Dica

Para um toque extra de sabor, adicione uma pitada de orégano ou outras ervas finas na mistura de ovos. Você pode usar uma sanduicheira ou forno elétrico para finalizar e deixar o queijo ainda mais derretido e o pão crocante, se preferir.

Sua receita/cardápio foi enviada para: drope0427@gmail.com