

# SANDUÍCHE BAURU

## INGREDIENTES

- 1 pão francês
- 70 g de rosbife (em fatias)
- 3 rodela de tomate
- 1 pepino pequeno (em conserva, fatiado fino)
- 100 ml de água
- 2 fatias de queijo prato (45 g)
- 2 fatias de queijo gouda (45 g)
- 2 fatias de queijo estepe (45 g)
- 2 fatias de queijo suíço (45 g)

## MODO DE PREPARO

Com uma faca, corte 1 pão francês ao meio

Retire o miolo da parte superior

Na metade de baixo do pão, coloque as fatias de rosbife, 3 rodela de tomate, 4 fatias de pepino em conserva e reserve

Junte as fatias de queijo na seguinte ordem

Em uma frigideira antiaderente, coloque a água e espere ferver

Abaixe o fogo e coloque as fatias de queijo na água para derreterem juntos

Vá mexendo levemente os queijos até que derretam por igual

Coloque imediatamente na metade do pão sem miolo e feche com a outra metade com o rosbife

Corte ao meio e sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2201-sanduiche-bauru.html>