



DENGUE MATA

faça a sua parte
não deixe água
parada

SECRETARIA DE
SAÚDE E HIGIENE PÚBLICA



PREFEITURA DE
DRACENA
CIDADE MILAGRE

CULINÁRIA

BAURU DE FORNO COM PÃO DE FORMA

INGREDIENTES

- 1- 2 pacotes de pão de forma
- 2- 4 colheres de maionese
- 3- 1 lata de molho de tomate pronto
- 4- 400 g de presunto
- 5- 450 g de mussarela
- 6- Rodelas de tomate
- 7- Orégano

MODO DE PREPARO

- 1- Unte a forma com a

maionese.

- 2- Coloque uma camada do pão de forma.

- 3- Em cima do pão coloque um pouco de molho de tomate (cubra todo o pão, mais cuidado para não colocar molho demais e não ficar enjoativo e mole).

- 4- Faça uma camada de presunto e outra de mussarela e coloque rodelas de tomate e o orégano por cima.

- 5- Coloque mais uma camada de pão de forma com o molho de tomate.

- 6- E mais uma camada de presunto, mussarela, tomate e orégano.

- 7- Coloque mais uma camada de mussarela e orégano.

- 8- Leve ao forno por uns 15 minutos para que a mussarela derreta, cuidado pra não queimar o fundo.

