



# *Sandes quentes com queijo Limiano e mostarda*

por Família Marques

## **INGREDIENTES**

16 Fatias finas de pão de forma sem cõdea  
Mostarda  
200g de queijo LIMIANO fatiado  
200g de fiambre de frango ou peru fatiado fino  
75g de manteiga derretida  
Papel vegetal

## **PREPARAÇÃO**

Barre 8 fatias de pão com a mostarda, em cima coloque uma fatia de queijo LIMIANO.  
Coloque uma fatia de fiambre sobre o queijo.  
Cubra com as restantes fatias de pão.  
Coloque as sanduíches num tabuleiro forrado com papel vegetal.  
Pincele as sanduíches levemente com a manteiga derretida e leve-as ao forno, regulado no 8 (230°) durante 5 minutos.  
Vire-as, pincele com a manteiga derretida e leve novamente ao forno durante mais 3 minutos.  
Corte as sanduíches ao meio, e sirva quentes, embrulhadas num guardanapo de papel.

