

*Hortifruti União na cozinha*

**Sanduche natural quente**

- 1 abobrinha italiana fatiada (sentido do comprimento)
- 1 tomate italiano fatiado
- 6 fatias de queijo mussarela
- 6 pães de forma
- Manteiga para o pão
- 3 colheres de chá de manteiga
- Orégano ou manjericão a gosto
- Sal a gosto



Passa manteiga em uma das faces de todos os pães. Aqueça uma frigideira e coloque 2 pães com a face da manteiga para baixo até dourar e reserve em um prato. Coloque 1 colher de chá de manteiga na frigideira ainda quente e adicione 2 fatias de abobrinha. Deixe grelhar dos dois lados até ficar macia, depois adicione fatias de tomate, sal a gosto, manjericão (ou orégano) e por cima, coloque 2 fatias de mussarela. Deixe a mussarela derreter, desligue o fogo e coloque nos pães. Repita com os outros pães e sirva em seguida.

Rendimento: 3 porções

Tempo de preparo: 10 minutos