

Como fazer Prensadinhos para festa

*Faz tanto tempo que quero postar essa receita! Espero que você goste de **Prensadinhos**.*



Os **Prensadinhos** são um dos petiscos típicos de festa mais *old school* que conheço. Fiquei muito tempo sem comer eles (ok, talvez eu não seja muito assídua em festinhas infantis), mas desde que mudamos para a Bélgica, comecei a fazer eles. Sempre penso neles como uma opção saudável de snack – rende várias mini porções e dura vários dias na geladeira. Se manter os mesmos em um pote fechado, é claro.

Para quem não é familiarizado com a iguaria, é um sanduíche prensado, recheado com lindas camadas, super colorido, e geralmente servido como *finger food*. Da minha parte, gosto de rechear com pepino em conserva, beterraba (aqui compro já cozida), cenoura cozida, presunto e queijo.

Mas sei que podem existir muitas variações – eu uso estas na minha receita de **Prensadinho** porque penso ser as que tem maior

aderência, facilitando a montagem. Mas se você tem ideias diferentes, *please* compartilha comigo na parte dos comentários! Abaixo, segue a lista de ingredientes e meu *modus operandi*.

Como fazer Prensadinhos para festa

Ingredientes

- Pão fatiado sem casca (mesmo que é usado para torta salgada);
- Pepino em conserva;
- Beterraba cozida;
- Cenoura cozida;
- Presunto fatiado;
- Queijo fatiado;
- Cream cheese;
- Azeite;
- Palitos de dente.



Não indiquei quantidades de nada pois depende muito do tamanho de pão que você usar!

Para prensar: você vai precisar de um pano limpo e úmido, uma forma e algum “peso” para prensar o mega sanduíche (eu uso uma travessa de cerâmica + sacos de arroz e feijão).

Modo de preparo

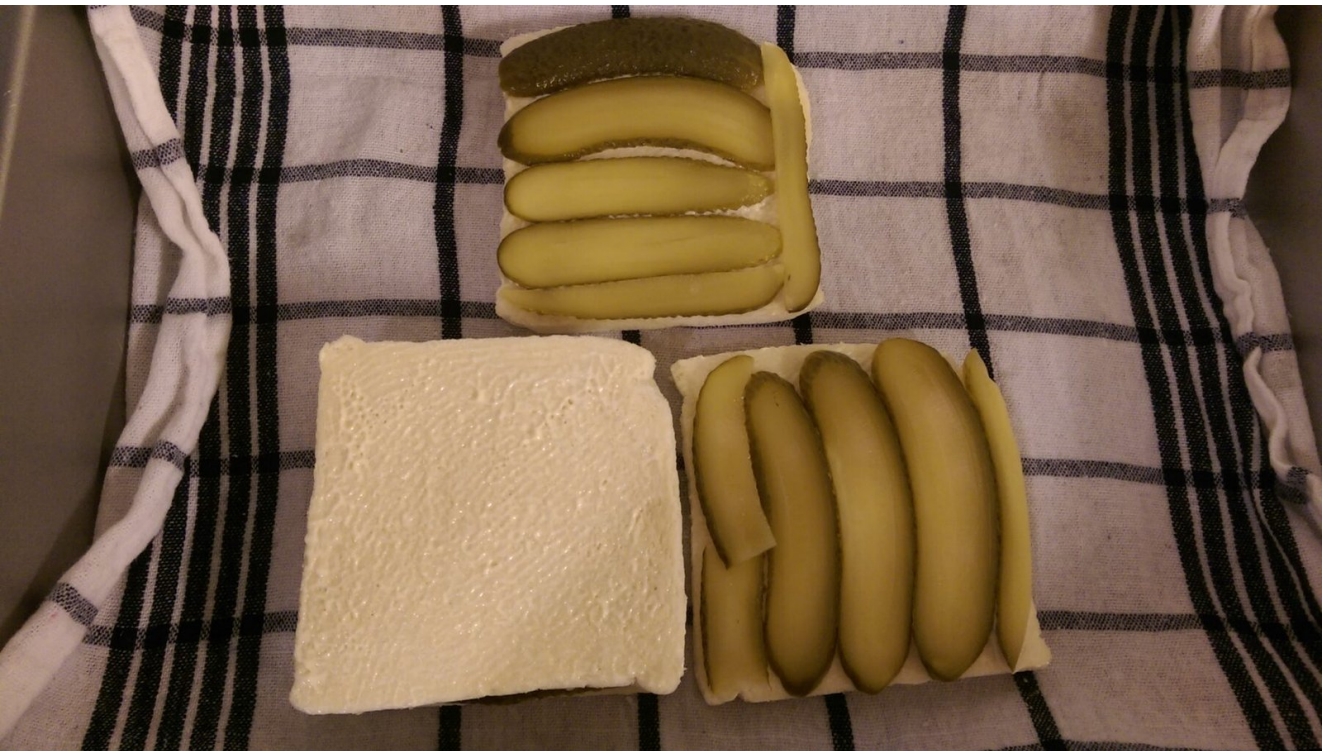
Corte os legumes em fatias bem finas. Separe o presunto e o queijo. Em um recipiente a parte, misture um pouco de *cream cheese* com uma colher de azeite e outra de água. Esse “molho” será usado para umedecer os pães que usará para montar os **prensadinhos**.

A ideia toda desse salgadinho é montar um sanduíche gigante, com as fatias inteiras do pão, em várias camadas, que será prensado e depois cortado. Acho que pelas fotos da montagem dá para entender o processo.









fatias (menos das que ticcaram na parte de fora dos **prensadinhos**), como um sanduíche normal. A grande diferença é que é grande e para cada elemento do recheio, usa-se uma camada de pão, e não apenas as duas fatias normais de um sanduíche.

Siga o processo adicionando depois a cenoura, mais pão com *cream cheese*, depois o presunto, depois a beterraba (ou na ordem que achar melhor) e por fim, a camada de pepino. Tudo montado dentro de uma forma, com o pano úmido por baixo. Este pano deve envolver todo o sanduíche (mas com um pouco de folga) antes de prensar. Isso vai garantir que não resseque enquanto fica na geladeira.

Depois de montado e coberto o pano úmido, pressione o mega sanduíche até que reduza uns 30% de seu tamanho. Eu uso uma travessa de porcelana, que é um pouco maior que o pão de forma, assim reduzimos a altura do sanduíche uniformemente. Coloque algo pesado por cima (eu uso pacotes de arroz ou feijão) e deixe descansando na geladeira até o dia seguinte. Quando for servir, retire da geladeira, corte em tiras e depois em quadradinhos, espete palitos de dente e sirva frio.







*Fotos são de diferentes ocasiões em que preparei os **prensadinhos**.*

— — —

Outras receitas de petiscos e entradas, [acesse aqui!](#)