

SANDUÍCHE DE FRANGO DELICIOSO

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango sem pele
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 4 fatias de pão sírio
- 4 colheres (sopa) maionese
- 4 folhas grandes de alface
- 1/2 cebola roxa descascada e fatiada
- 2 tomates médios fatiados

MODO DE PREPARO

Corte cada peito de frango na diagonal em seis pedaços e besunte-os com azeite

Aqueça bem uma bistequeira no fogão e frite cada pedaço de frango por 3 minutos de cada lado

Coloque a fatia de pão sobre um prato e passe metade da maionese

Acrescente uma fatia de alface sobre cada fatia de pão e espalhe por cima a cebola e o tomate

Coloque três pedaços de frango sobre cada fatia de pão e espalhe por cima a maionese restante

Dobre as laterais dos pães sobre o frango e prenda-as com um palito de dente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13550-sanduiche-de-frango-delicioso.html>