

SANDUÍCHE DE FRANGO NO PÃO ÁRABE

INGREDIENTES

5 unidades de pão árabe
1/2 kg de filé ou peito de frango
1 lata de ervilhas com milho
1 colher (chá) de açafrão
2 copos (americanos) de leite
2 colheres (sopa) de maisena
2 tomates
1 caixa de creme de leite
alho a gosto
azeitona a gosto
cebola a gosto
sal a gosto
óleo ou margarina para fritar o frango desfiado
batata palha a gosto
orégano a gosto
molho de tomate para pizza

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango, depois desfie-o e reserve.

Em uma panela ou frigideira, coloque para fritar o alho, a cebola, o pimentão e o sal, depois misture o frango e frite por alguns minutos.

Apague o fogo, depois misture as ervilhas com milho e as azeitonas e reserve.

Para o molho, em uma panela, adicione o leite, a maisena, o açafrão e uma pitada de sal, depois mexa até engrossar e desligue o fogo e misture com o creme de leite.

Pegue o pão, passe a margarina e ponha para dourar em uma frigideira.

Depois coloque o frango no pão, misture com o molho, coloque o tomate, o molho de tomate, a batata palha e o orégano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18457-sanduiche-de-frango-no-pao-arabe.html>