

SANDUÍCHE ÁRABE COM MOLHO DE AÇAFRÃO

INGREDIENTES

5 unidades de pão árabe
Margarina para untar os pães
1/2 kg de peito de frango ou filézinho
1 colher (chá) de açafrão em pó
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 caixa de creme de leite
2 tomates em rodelas
1 pimentão
3 dentes de alho
Sal a gosto
400 ml de leite
1 lata de ervilha e milho
1 cebola
Azeitonas
Molho de tomate de sua preferência
Orégano

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela, misture o leite, a maisena, o açafrão e uma pitada de sal e mexa até ficar um creme.

Após apagar o fogo, misture o creme de leite e reserve.

No pão, coloque o frango, e por cima adicione o creme de açafrão e os tomates, o molho de tomate, e finalize com o orégano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18619-sanduiche-arabe-com-molho-de-acafrao.html>