

# 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>