

SHAWARMA DE FRANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango

1 cebola pequena

1 dente de alho

azeite

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 tomate em fatias finas

folhas de alface cortadas em tiras finas

MOLHO DE ALHO:

Molho de alho: 1 dente de alho

2 colheres (sopa) de maionese

1 colher (sopa) de azeite

salsinha a gosto

cebolinha a gosto

ervas (orégano, alecrim) a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Corte o peito de frango em tiras finas, refogar a cebola, alho no azeite, adicionar o frango, sal, pimenta, quando estiver pronto reserve.

MOLHO DE ALHO:

Molho de alho: Bata no liquidificador até obter um creme homogêneo, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Para montar os shawarmas, aqueça uma frigideira e doure a massa dos dois lados, sem adicionar azeite ou manteiga, somente em frigideira aquecida.

Coloque a massa em um prato e comece a rechear.

Adicione o frango, o molho de alho, o tomate, o alface, dobre como desejar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19965-shawarma-de-frango.html>