ESPETINHOS DE FRIOS E DOCES

INGREDIENTES

150 g de queijo cortado em cubo de sua preferência	
150 g de mortadela cortada em cubos	
150 g de salame em fatias ou cubos	
azeitonas	
goiabada	
abacaxi	
mini tomates	
salsinha	
picles	
	MODO DE PREPARO
Corte o queijo, mortadela e salame em cubos em torno de 1 cm.	
Caso o salame seja em fatias, corte as fatias na metade.	
Corte os picles caso sejam grandes, em torno de 1 cm.	
Corte o abacaxi em cubos do tamanho dos frios.	

Tire as folhas da salsinha.

Corte os mini tomates na metade.

Corte a goiabada em tamanhos da metade dos frios.

Vá colocando nos espetos na seguinte ordem: abacaxi, tomate, salsinha, picles, salame, goiabada, queijo, mortadela e, por último na ponta do espeto, a azeitona.

Se sobrar ingredientes, poderá fazer espetinhos no palito de dente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20302-espetinhos-de-frios-e-doces.html