

SANDUÍCHE DA JULLY

INGREDIENTES

- 1 pacote de pão integral
- 1 bandeja de filé de peito de frango
- 1 sachê de sazón para aves
- 1 copo de requeijão
- 4 colheres de maionese
- 1 cenoura ralada
- 1 sachê de milho e ervilha
- alface e tomate a gosto
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango na panela de pressão, junto com o sazón de aves, durante 20 minutos.

Após retirar a pressão da panela, retire a tampa e espere esfriar um pouco (desfie com garfo ou feche a tampa novamente e sacuda a panela e o frango já fica desfiado).

Enquanto o frango está na panela de pressão, misture em um recipiente o requeijão com a maionese e a cenoura ralada ate ficar bem cremoso.

Adicione o milho e a ervilha também.

Depois que o frango tiver desfiado, é só misturar ao creme e montar os sanduíches.

Envolva os sanduíches em papel alumínio ou papel manteiga e leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23184-sanduiche-da-jully.html>