

SANDUÍCHE DA JULLY

INGREDIENTES

1 pacote de pão integral
1 bandeja de filé de peito de frango
1 sachê de sazon 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 sazon 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 até 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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