SANDUÍCHE DE PÃO BAGUETE (PÃO BENGALA)

INGREDIENTES

1 pão baguete (pão pegala)

1/2 kg de peito de frango

3 ovos

2 cebola média

ketchup

mostarda

2 tomate médio

alface

orégano

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango, desfia e reserva.

Cozinhe os ovos e amasse.

Frita uma cabeça de cebola, misture o frango desfiado, coloque a mostarda, o ketchup, o tomate picadinho, piriri (pimenta malagueta moída) e o orégano a gosto.

Deixe o molho de frango esfriar um pouco e misture o ovo cozido amassado.

Corte o pão, adicione a alface e, por cima, coloque o recheio e cebola a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24715-sanduiche-de-pao-baguete-pao-bengala.html