

SANDUÍCHE DE FRANGO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

FRANGO TEMPERADO:

Frango temperado: 2 xícaras (chá) de peito de frango temperado, cozido e desfiado

2 colheres (sopa) de cebola ralada

1 colher (café) de caldo de galinha em pó 0% de gordura

100 g de creme de leite light

2 colheres (sopa) de maionese

6 colheres (sopa) de caldo do cozimento do frango

½ xícara (chá) de salsinha picada

1 colher (sobremesa) de mostarda

1 colher (sopa) de linhaça dourada (opcional)

1 colher (sobremesa) de chia (opcional)

sal, pimenta e noz-moscada ao seu gosto

MODO DE PREPARO

FRANGO TEMPERADO:

Frango temperado: Em um recipiente grande, misture bem todos os ingredientes e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Disponha metade das fatias de pão em uma bancada e monte os sanduíches dispondo o recheio de frango, a cenoura, o mix de folhas e o pêssego.

Finalize o sanduíche cobrindo com as fatias restantes de pão.

Sirva imediatamente ou mantenha refrigerado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24833-sanduiche-de-frango-da-abimapi.html>