

SANDUÍCHE DE FRANGO COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

500 g de frango desfiado

1 pacote de pão de forma

azeitonas fatiadas

300 g de queijo prato e fatiado

300 g de peito de peru defumado e fatiado

1 tomate maçã picado em rodelas

1 cebola pequena cortada em cubinhos

1 copo de requeijão de 220g

1 lata de milho sem a agua

alface crespa

1 fio de óleo

alho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE MILHO:

Creme de milho:Coloque no liquidificador o milho e o requeijão e bata até obter uma mistura homogênea.

Misture o creme de milho ao frango.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque uma generosa camada do frango desfiado e do creme de milho em uma fatia do pão sem as bordas.

Acrescente 1 fatia do queijo prato e 1 fatia do peito de peru.

Em seguida, coloque alface, tomate e azeitona.

Finalize com a outra fatia de pão e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/26540-sanduiche-de-frango-com-creme-de-milho.html>