

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 rodela
1 cebola pequena cortada em cubinhos
1 copo de requeijão de 220g
1 lata de milho sem a água
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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