

SANDUÍCHE DE LINGUIÇA FRESCA E QUEIJO PARMESÃO

INGREDIENTES

500 g de linguiça fresca
1/2 cebola picada
1 tomate picado
1/2 sachê de molho de tomate
rabanete
pepino
sal
pimenta
queijo parmesão ralado na hora
maionese
6 pães (francês)

MODO DE PREPARO

Ferva as linguiças por uns 20 minutos.
Escorra e corte em cubinhos.
Refogue com óleo.
Frite levemente e acrescente a cebola e o tomate.
Refogue um pouco e acrescente o molho.
Deixe cozinhar por uns cinco minutos e reserve.
Faça um vinagrete com o rabanete e o pepino, temperando com azeite, sal e limão.
Pode-se substituir os vegetais ao seu gosto, eu passei no processador.
Também no processador, rale o queijo parmesão, se não tiver use mussarela ou prato mesmo.
Monte o seu lanche, abrindo o pão, passando a maionese, colocando a linguiça no molho, a saladinha e o queijo.
Sirva com mostarda.
Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29349-sanduiche-de-linguica-fresca-e-queijo-parmesao.html>