

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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