

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>