

SANDUÍCHE DE VEGETAIS NO PÃO INTEGRAL SEM CONSERVANTES

INGREDIENTES

- 2 fatias de Pão Trigo Integral Sem Conservantes Wickbold
- 1 colher (sopa) de ervas frescas picadas (sugestão: manjerição e salsinha)
- 1 colher (sobremesa) de azeite
- 4 fatias de abobrinha
- 4 fatias de berinjela
- Folhas de agrião
- 1 pitada de sal
- Noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma assadeira coloque os vegetais e tempere com o azeite, as ervas, o sal e a noz moscada. Leve ao forno alto por 15 minutos.

Sobre cada uma das fatias de pão, coloque os vegetais assados (reserve o líquido que ficará na assadeira).

Por cima das fatias de abobrinha e berinjela, coloque um punhado de folhas de agrião, regue com o líquido da assadeira que foi reservado, feche o sanduíche com a outra fatia de pão e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30179-sanduiche-de-vegetais-no-pao-integral-sem-conservantes.html>