

SANDUÍCHE FRIO DE RÚCULA E TOMATE SECO DA ABIMA

INGREDIENTES

- 16 fatias de pão de forma integral ou a gosto
- azeite para temperar a rúcula
- orégano a gosto para temperar a rúcula
- 1 maço de rúcula hidropônica, higienizada e cortada em tirinhas
- 100 g de cream cheese
- 8 nozinhos de queijo tipo muçarela cortados a gosto
- 150 g de tomates secos temperados e bem escorridos
- 10 azeitonas pretas sem caroço temperadas e picadas a gosto

MODO DE PREPARO

Espalhe o cream cheese nas fatias de pão.

Disponha sobre as oito fatias de pão a rúcula temperada, a muçarela, o tomate seco e as azeitonas.

Cubra com as fatias restantes de pão e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31186-sanduiche-frio-de-rucula-e-tomate-seco-da-abima.html>