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.

©2025 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