

SANDUÍCHE QUENTE DE FRANGO

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma sem casca
1 copo de requeijão
1 copo de leite morno
1 pacote de frango desfiado
3 colheres de sopa de azeite
2 dentes de alho
1 cebola
cheiro verde
sal
queijo ralado

MODO DE PREPARO

Refogue o frango desfiado no azeite com o alho, cebola, cheiro verde e o sal e espere esfriar.

Monte num refratário uma camada de pão e umedeça as fatias com o requeijão e o leite morno misturados.

Acrescente o frango desfiado e vá montando as camadas. Termine com o pão umedecido e polvilhe queijo ralado.

Leve ao forno por aproximadamente 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31355-sanduiche-quente-de-frango.html>