

DU PAIN DANS LE FOUR

INGREDIENTES

10 fatias de queijo

10 fatias de pães de forma

5 alfaces

10 rodelas de tomate

250 g de frango desfiado

3 colheres de requeijão

MODO DE PREPARO

Coloque os 10 pães de forma em um refratário.

Por cima coloque fatias de queijo e rodelas de tomate.

Leve ao forno por 5 minutos.

Coloque as 250 g de frango desfiado na frigideira.

Deixe por 2 minutos, coloque 3 colheres de sopa de requeijão por cima do frango e misture por 5 minutos. Ao sair do forno, retire o tomate e coloque em cada pão 1 colher de frango, meia folha de alface picada em pedaços pequenos e coloque o tomate de volta. Se desejar polvilhe com orégano e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33541-du-pain-dans-le-four.html>