

SASSAMI SABOROSO E RÁPIDO

INGREDIENTES

- 10 sassamis (peito de frango cortado em tiras)
- 1 sachê de sazón para carnes (vermelho)
- 2 colheres de maionese
- 1/2 cebola cortada em cubinhos pequenos
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 2 colheres de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Tempere os sassamis com o sazón e maionese.

Doure os filézinhas em uma frigideira bem quente e quando o fundo estiver dourado, acrescente as cebolas e algumas gotas de água.

Misture bem para que a crostinha do fundo da panela incorpore nos filés. Jogue o creme de leite e requeijão e misture.

Sirva com arroz, batata palha e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35227-sassami-saboroso-e-rapido.html>