

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 queijo cremoso

MODO DE PREPARO

Tempere os sassamis com o sazón e maionese.

Doure os filézinhos 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 queijo e misture.

Sirva com arroz, batata palha e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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