SANDUÍCHE DE TRAVESSA DE FRANGO E CATUPIRI

INGREDIENTES

Recheio

200 ml leite de coco

20 fatias de pão de forma sem casca

500 g peito de frango cozido e bem desfiado

1 tomate grande sem sementes

1 pimentão verde picadinho

1 pitada de sal

1 cebola média picadinha

coentro picadinho a gosto

2 colheres (sopa) de azeite

350 g de muçarela

1/2 colher (sopa) de colorau

Creme

200 ml leite de coco

1 pitada de sal

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 xícara (chá) de queijo catupiri

3 colheres (sopa) de mostarda

4 xícaras (chá) de leite

MODO DE PREPARO

Recheio

A seguir, junte o frango cozido e desfiado, colorau, sal e refoque bem

Deixe no fogo baixo por 30 minutos

Creme

Acrescente o sal, amido de milho e o leite

Retire do fogo, junte o catupiri e a mostarda, misture novamente

Montagem

Coloque fatias do pão lado a lado e a seguir o recheio

Novamente fatias do pão por cima e espalhe fatias de muçarela

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3718-sanduiche-de-travessa-de-frango-e-catupiri.html