

BAGLE ABERTO COM FRANGO RÁPIDO E LEVINHO

INGREDIENTES

- 1 tomate
- 2 pãezinhos bagle (usei o multigrãos da Wickbolb, é bem macio e fofinho)
- 2 peitos de frango cortados e pedaços pequenos
- 4 colher de sopa de cream cheese light (1 para cada fatia de pão)
- agrião a gosto

MODO DE PREPARO

Untar uma forma com óleo, passar um pouco de sal nos pedacinhos de frango e levá-los ao forno até dourarem, sem esquecer de virar o lado para dourar os dois.

Cortar os bagles ao meio e passar uma colher de cream cheese em cada fatia.

Cortar o tomate em quadradinhos, colocar em cima dos bagels e levar os pãezinhos a uma forma.

Ao tirar o frango do forno, aproveitá-lo já aquecido e colocar os bagles, deixando-os por cerca de 2 minutos, para que os pães dêem uma leve torrada, o cream cheese derreta um pouco e os tomates fiquem sequinhos.

Depois é só colocar as folhinhas de agrião em cima, jogar um azeite de oliva e se deliciar!

Você também pode trocar o agrião por alface americana, rúcula, etc., ou adicionar salsinha, orégano, pimenta, ou qualquer outra coisa que gostar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39349-bagle-aberto-com-frango-rapido-e-levinho.html>