

# SANDUÍCHE DA TARDE DA TETE

## INGREDIENTES

5 pães francês  
1 linguiça calabresa  
1 cebola média  
1 tomate grape  
3 fatias de mortadela  
100 g de queijo prato  
1 colher de sopa de azeite  
1 colher de sopa de pimenta-do-reino  
1/2 sazón de carne  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cortar a calabresa em pedaços não muito grandes, o tomate em pedaços pequenos, a mortadela em pedaços médios e a cebola em rodela.

Em fogo alto coloque pouco óleo e frite a calabresa.

Quando ela estiver frita, coloque a cebola, jogue o azeite e tampe a panela por 7 minutos, (agora coloque em fogo baixo).

Depois mexa até a cebola ficar molinha e jogue a mortadela.

Tampe a panela novamente e espere mais 7 minutos.

Jogue um pouco de sal a gosto, a pimenta-do-reino, o sazón e o tomate e mexa tudo.

Depois só colocar dentro do pão e colocar queijo no lanche.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39361-sanduiche-da-tarde-da-tete.html>