

SANDUÍCHE DE PÃO PULLMANN

INGREDIENTES

- 2 pacotes de pao Pullmann
- 1 vidro de maionese
- 300 g de mussarela ou queijo prato
- 2 peitos e frango cozidos e desfiados
- 1 cebola picadinha
- 2 dentes de alhos picadinhos
- sal, cheiro verde e orégano a vontade
- 2 cenouras grandes raladas
- 4 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Frite no azeite a cebola, o alho e misture no frango desfiado.

Junte o restante dos temperos ,sal, cheiro verde e orégano.

Por último coloque a maionese e a cenoura ralada.

Em uma forma retangular grande faça as camadas de pão Pullmann, recheando com o creme de frango já preparado e a mussarela por cima do creme.

Termine com fatias do pão coberto com a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41408-sanduiche-de-pao-pullmann.html>