

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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