

SANDUICHÃO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola média picada
2 alhos picados
300 g de carne moída
meia xícara (chá) de molho de tomate
sal e pimenta a gosto
1 lata de milho em conserva, enxaguado e escorrido
meia xícara (chá) de repolho roxo em tiras finas
meia xícara (chá) de repolho branco em tiras finas
3 colheres (sopa) de pimentão vermelho em tiras finas
1 pão de metro
1 copo de requeijão sabor cheddar
150 g de queijo cheddar fatiado

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo e doure a cebola.
Junte o alho e a carne, mexendo até ficar bem solta.
Adicione o molho de tomate, o sal e a pimenta.
Cozinhe em fogo baixo por 5 minutos.
Não deixe sobrar muito molho, junte o milho e misture.
Em uma tigela, misture os dois tipos de repolho e o pimentão.
Tempere com sal e pimenta e reserve.
Abra o pão a o meio e passe o requeijão nas duas partes.
Sobre a base, coloque a salada de repolho, cubra com a carne, o queijo fatiado e o pão.
Corte e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42283-sanduichao.html>