

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 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>