

LANCHE DE FRANGO PARA FESTA

INGREDIENTES

2 peitos de frango cozidos e desfiados

3 cenouras raladas

1/2 cebola picada

Salsinha e cebolinha picada a gosto

De 1 a 2 vidros de maionese

Sal a gosto

Pães franceses

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o peito de frango desfiado, a cenoura ralada, a cebola ralada e a salsinha e cebolinha. Misture bem. Acrescente a maionese a gosto. Se você gostar do recheio mais sequinho, coloque um vidro de maionese. Se mais úmido, coloque dois vidros de maionese. Tudo vai depender do seu gosto e também o rendimento que você quer dar ao recheio. Acerte o sal, se precisar.

Deixe descansar por no mínimo duas horas na geladeira. Recheie os pães franceses.

Esta receita é ótima para fazer lanchinhos para festas de aniversários e confraternizações.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42417-lanche-de-frango-para-festa.html>