

SANDUICHÃO DE FRANGO SIMPLES (NÃO VAI AO FORNO)

INGREDIENTES

- 2 pacotes de pão de forma (pode ser sem casca)
- 1 peito de frango temperado e desfiado
- 1 lata de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 1 xícara de leite
- 3 colheres de sopa de maionese
- 300 g de uva passa
- 1 lata de milho verde
- 10 azeitonas sem caroço
- 1 pc grande de batata palha
- 200 g de queijo mussarela
- tomate seco e picles para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

Com o frango já desfiado e temperado a gosto, acrescente nessa mesma panela a uva passa, o milho, as azeitonas e o requeijão.

Leve ao fogo até esquentar.

Reservar.

Retire as cascas (bordas) do pão de forma.

Cubra o fundo do refratário com uma camada de pão (não precisa untar).

Junte o creme de leite, o leite e misture bem.

Umedeça levemente a camada de pão com essa mistura, mas cuidado para não encharcar.

Coloque uma camada de queijo.

Coloque o frango desfiado.

Cubra com outra camada de queijo.

Coloque pão e umedeça do lado que ficará para baixo.

Na parte de cima, passe a maionese por todo o sanduichão.

Finalize cobrindo com a batata palha e decore à vontade.

É uma delícia!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42529-sanduichao-de-frango-simples-nao-vai-ao-forno.html>