PÃO A METRO

INGREDIENTES

1 pão de metro

Maionese

1 pé de alface

Tomate e cebola

Azeite

200 g de queijo prato

200 g de presunto

200 g de salame

200 g de de peito de peru

Azeitonas para decorar

Palitos de dente

MODO DE PREPARO

Coloque o pão sobre uma bancada e corte ao meio com uma faca de serra no sentido do comprimento.

Com uma espátula espalhe a maionese sobre toda a extensão de um dos lados do pão.

Com o alface já lavado, corte o talo e disponha as folhas separadas ao longo do pão, deixando as pontas das folhas para fora.

Regue com um fio de azeite.

Coloque fatias de presunto, queijo, peito de peru e salame respectivamente fazendo camadas com cada um deles.

Gosto de intercalar os frios dessa forma para os de sabor mais intenso ficar entre os de sabor mais suave, para não ficar enjoativo.

Apesar de tudo se misturar no fim, acredito q assim fica melhor. Enfim, fica a critério de cada um.

Com os tomates e cebolas já lavados e cortados em rodelas, disponha cada um ao longo do pão.

Pode temperar com uma pitada de sal ou azeite se preferir.

Agora, é só unir a outra parte do pão. E por cima deste espetar palito de dente com azeitonas para decorar.

Pronto! É só se deliciar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43217-pao-a-metro.html