

SANDUÍCHE SALVA JANTA

INGREDIENTES

- 1 pacote de pão de forma
- maionese
- 500 g de peito de frango cozido (água e sal) e desfiado
- 2 cenouras médias cozidas e raladas
- 10 pepinos em conserva, fatiados
- 200 g de queijo mussarela fatiado ou ralado
- 200 g de presunto fatiado
- alface
- 3 tomates picados
- 3 colheres de azeitonas picadas
- 1 pote de requeijão

MODO DE PREPARO

Com o peito de de frango previamente cozido e desfiado, misture a ele o requeijão e reserve.

Passa maionese nas fatias de pão, um sanduíche por vez.

A primeira cobertura é de frango, queijo e presunto, Cubra com a segunda fatia.

Neste lado da segunda fatia, passe maionese novamente, e coloque uma porção de alface, uma porção de cenoura, uma porção de pepino, um pouco de tomates picados e por último um pouco de azeitonas e cubra com a última fatia de pão, com maionese.

Faça este procedimento em todos os pães de forma do pacote.

Cada sanduíche tem três fatias de pães.

Depois de todos os sanduíches prontos, leve-os a geladeira enrolados em um pano úmido, para evitar o ressecamento dos pães.

Este sanduíche salva a minha janta aqui em casa, especialmente em dias quentes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46903-sanduiche-salva-janta.html>