

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.

Passe maionese nas fatias de pão, um sanduiche 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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