

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

Passe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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