SANDUÍCHE COLORIDO GELADO

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma

1 pote de maionese

4 tomates grandes

1 maço de espinafre

1 cebola

sal a gosto

4 colheres (sopa) de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Ferva os tomates na água até soltar a pele.

Retire a pele e as sementes.

Bata no liquidificador com 1/4 de xícara (chá) de água, 2 colheres de óleo, 1/2 cebola e uma pitada de sal.

Leve ao fogo para apurar e reserve até esfriar.

Lave bem as folhas de espinafre e passe em água fervente.

Leve ao liquidificador com 1/4 de xícara(chá) de água, 1/2 cebola, 2 colheres de óleo e uma pitada de sal.

Leve ao fogo para apurar e reserve até esfriar.

Passe o creme de tomate em uma fatia de pão.

Cubra com outra fatia e passe o creme de espinafre.

Sobreponha a outra fatia, passe a maionese e cubra com a 4ª fatia.

Repita os passos até terminar as fatias de pão.

Arrume os sanduiches no mesmo pacote do pão de forma e leve para a geladeira.

Na hora de servir divida cada sanduíche em 4 ou 6 partes iguais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47697-sanduiche-colorido-gelado.html