LANCHE DE LINGUIÇA COM QUEIJO E RÚCULA

INGREDIENTES

1 pão francês

1 e 1/2 gomo de linguiça

aproximadamente 1 e 1/2 colher (sopa) de vinagrete (tomate, cebola sal, cominho, vinagre e azeite)

1 fatia de provolone

aproximadamente 4 folhas de rúcula

maionese a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça a chapa ou frigideira grande

Passe maionese em um lado do pão francês

Tire a pele da linguiça e espalhe a linguiça com as mãos dentro do pão francês, cobrindo todo o pão ate pertinho das bordas

Coloque o pão francês na chapa ou frigideira com a linguiça para baixo e deixe que frite por 3 a 5 minutos, até ver que a linguça está começando a ficar queimadinha

Retire o pão da chapa

Preaqueça o provolone por cerca de 3 segundos segurando com a mão, só para amolecer

Coloque em cima da linguiça em um lado do pão

Coloque a colher de vinagrete do outro lado do pão

coloque as folhas de rúcula sem tempero em cima do vinagrete

feche o lanche e prense ele na chapa um pouco de cada lado

Retire o lancha da chapa

Corte em duas metades iguais pela diagonal

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4992-lanche-de-linguica-com-queijo-e-rucula.html