

SANDUBA GELADO

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma sem casca (300g)

1 lata de creme de leite gelado e sem soro

1 vidro de maionese pequeno gelada

2 latas de atum ou sardinha

cheiro verde picadinho

cebola bem picadinho

2 colheres (sopa) de mostarda

MODO DE PREPARO

Amasse o atum com a maionese, a cebola e o cheiro verde até formar uma pasta, reserve. Misture o creme de leite gelado com a mostarda, reserve.

Em um refratário se quiser desenformar depois e só colocar um filme plástico ou papel alumínio e monte o sanduíche.

Forre o refratário com uma camada de pão passe a mistura de creme de leite e mostarda por cima do pão, em seguida espalhe uma camada de mistura de atum.

Comece a camada seguinte com meia fatia de pão (para encobrir as emendas para ficar melhor na hora de cortar), e repita as camadas até que acabem os ingredientes. Finalize com pão, passe a mistura de mostarda com creme de leite.

Cubra com filme plástico ou papel alumínio e leve à geladeira por 4 horas.

Desenforme virando o sanduíche sobre um prato e decore com ramos de salsa, se não quiser não desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52267-sanduba-gelado.html>