

LANCHE DE SOBRAS DE FRANGO ASSADO

INGREDIENTES

Frango assado (sobras)

1 cenoura

2 colheres de sopa de maionese

1/2 cebola

2 dentes de alho

Salsinha e cebolinha a gosto

Azeite

Orégano

Pães francese

MODO DE PREPARO

Você vai precisar das sobras do frango assado do almoço, desfiados, sem o osso e a pele, reserve.

Ralar a cenoura no ralo grosso.

Ralar a cebola no ralo fino ou picar bem miudinho.

Amasse o alho.

Picar a salsinha e a cebolinha bem miudinho.

Refogue em uma panela com azeite a cebola e o alho, depois que estiver dourado coloque a cenoura e deixe por uns 3 minutinhos refogando sempre mexendo, agora coloque o frango, refogue por mais uns 3 minutos e coloque a maionese mexa bem para a maionese agrigar ao frango.

Por último coloque o orégano e a salsinha com a cebolinha, coloque no pão francês e sirva.

A porção vai variar com a quantidade de frango que você tem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53101-lanche-de-sobras-de-frango-assado.html>