XIS ENTREVEIRO

INGREDIENTES

CARNES:

Carnes:todas picadas menos o coração

400g carne de gado

1 peito de frango (de preferência sem osso)

1 bandejinha de coraçãozinho

calabresa

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque a cebola para dourar no óleo, quando começar a dourar coloque o alho.

Coloque primeiro a carne de gado, o tempero arisco e o orégano, depois coloque o coraçãozinho, o frango e a calabresa (cuidado com o tempero arisco, pois a calabresa ja é salgada e o coração também).

Mexa tudo até que esteja bem frito.

Para montar o xis é bem simples:

Basta cortar o pão ao meio e colocar o recheio, pode ser acrescentado, maionese, queijo em fatias, tomate, alface.

Aqui faz o maior sucesso só com o recheio e maionese.

É uma ótima opção para quem quer vender um lanche diferente é facil de fazer pois pode ser feito o recheio antes e só esquentar na chapa ou na panela mesmo e montar o xis na hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53341-xis-entreveiro.html