

SHAWARMA MISTO DE FRANGO E CARNE

INGREDIENTES

4 pães sírio

1/2 kg de patinho (ou outra carne macia)

1/2 peito de frango desossado

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

salsinha picada a gosto

2 folhas de hortelã amassadas

4 dentes de alho amassados

1/2 limão grande (suco)

2 colheres de azeite de oliva

1 pitada de canela em pó

1 tomate picado

Maionese:1 xícara de leite

óleo quanto baste

1 dente de alho

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1/2 limão grande (suco)

batata frita a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador 1 xícara de leite

Acrescente o óleo em fio, com o liquidificador ligado, até ter o ponto de maionese

Quando atingir esse ponto, acrescente o alho, sal, pimenta

Pique as carnes e tempere

Refogue a carne com um pouco de azeite de oliva até ficar bem sequinha

Sobre o pão sírio, espalhe uma colher de maionese

Coloque a carne refogada e mais um pouco da maionese

Coloque mais salsinha picada sobre a carne

Adicione o tomate

Finalize com as batatas fritas

Enrole os pães como panquecas

Leve ao forno a 200

Sirva com a maionese

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10846-shawarma-misto-de-frango-e-carne.html>