

SANDUÍCHE PRETO E BRANCO

INGREDIENTES

1 pão de forma cortado em fatias ou no comprimento

1 pão de forma preto ou integral cortado ao comprido

250 g de queijo cremoso

50 g de azeitonas

picles a gosto

manteiga

salsa

MODO DE PREPARO

Amasse bem o queijo com um garfo e misture com a manteiga até formar uma massa leve e homogênea

Adicione azeitona e picles picadinhos, salsa cortadinha e tempere com sal e pimenta

Retire com cuidado as bordas do pão

Passa uma camada de recheio sobre uma fatia de pão branco e arrume por cima uma fatia de pão preto

Passa uma nova camada de recheio e proceda da mesma maneira até formar um sanduíche de quatro camadas

Envolva o sanduíche com papel alumínio e leve à geladeira por cinco horas

Com o restante do pão proceda da mesma forma

Quando estiver bem gelado e firme, retire o papel alumínio e corte em fatias, no sentido perpendicular

Arrume numa bandeja e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/319-sanduiche-preto-e-branco.html>