

SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO

INGREDIENTES

- 200 g de frango cozido e desfiado
- sal a gosto (uso 2 pitadas)
- 1 cebola pequena picada
- 1 lata de milho e ervilha
- 1 cenoura ralada
- 1 copo de requeijão cremoso de sua preferência

MODO DE PREPARO

- Refogue a cebola, adicione o frango e o sal
- Acrescente o milho com ervilha e mexa bem
- Desligue o fogo e deixe esfriar
- Em um recipiente adicione a cenoura, o requeijão e o refogado que acabou de fazer
- Pode se servir com pão fatiado integral e alface (opcional)
- Ou colocar na geladeira
- Validade

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7850-sanduiche-natural-de-frango.html>