

SANDUÍCHE FIDALGO

INGREDIENTES

1 pão de forma em fatias
4 ovos cozidos
100 g de uvas passas
2 colheres (sopa) de ketchup
1 colher (chá) de molho inglês
1 colher (sopa) de salsa picadinha
1 pitada de sal
100 g de manteiga
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Descasque os ovos e separe as gemas das claras

Tempere com sal, junte as passas moídas e acrescente manteiga até conseguir uma pasta cremosa

Recheie os sanduíches e corte do feitio desejado

Obs

Esmague as claras com um garfo até ficarem desfeitas, pique os picles e azeitonas, limpe as sardinhas e amasse

Misture, tempere com sal, salsa, pimenta, mostarda, e vá juntando manteiga até formar uma pasta leve e cremosa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/93-sanduiche-fidalgo.html>