

RECEITAS

JUNINAS

Friella



SANDUÍCHE DE COPA LOMBO DESMIADA



INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 Copa Lombo Temperada Friella
- 3 tomates sem sementes e picados
- 2 cebolas em fatias
- meia xícara (chá) de pimentão verde picado
- meia xícara (chá) de vinagre
- 5 xícaras (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 15 pães franceses

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, aqueça o azeite, refogue a cebola e doure a Copa Lombo. Acrescente o tomate, a cebola e o pimentão, o vinagre e a água. Tampe a panela e leve ao fogo por cerca de 40 minutos, após iniciar a pressão. Retire do fogo, espere sair a pressão e abra a panela cuidadosamente.

Desfie a Copa Lombo. Volte ao fogo e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos. Misture cheiro verde.

MONTAGEM

Corte os pães e recheie.

Dica: Para ficar ainda mais crocante, adicione batata palha.

NESSE SÃO JOÃO,
NOSSOS PRODUTOS
VÃO DAR O QUE FALAR!

BOM
DEMAISSSS

