

LIVRINHO DE RECEITAS DIGITAL



**RECEITAS ESPECIAIS
COM PÃES DA PADARIA
COMEMORAÇÃO
DIA DO SANDUÍCHE**



SANDUÍCHE CAPRESE DE PÃO INTEGRAL:

INGREDIENTES:

- PÃO INTEGRAL DA PADARIA
- TOMATE
- MUÇARELA DE BÚFALA
- MANJERICÃO
- AZEITE
- SAL

PASSO A PASSO:

1. CORTE O PÃO INTEGRAL EM FATIAS FINAS.
2. FATIE O TOMATE E A MUÇARELA DE BÚFALA.
3. DISPONHA AS FATIAS DE PÃO E ALTERNE CAMADAS DE TOMATE, MUÇARELA E FOLHAS DE MANJERICÃO.
4. REGUE COM AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM.
5. TEMPERE COM UM POUCO DE SAL A GOSTO.
6. FECHÉ O SANDUÍCHE COM OUTRA FATIA DE PÃO INTEGRAL.
7. PRESSIONE LEVEMENTE PARA FIXAR OS INGREDIENTES.

SIRVA E APROVEITE!

SANDUÍCHE DE FRANGO DEFUMADO COM MOSTARDA DIJON:

INGREDIENTES:

- PÃO ARTESANAL DA PADARIA
- PEITO DE FRANGO DEFUMADO
- QUEIJO SUÍÇO
- ALFACE
- MOSTARDA DIJON

PASSO A PASSO:

1. CORTE O PÃO ARTESANAL EM FATIAS OU UTILIZE-O COMO BASE ÚNICA, DEPENDENDO DO FORMATO DESEJADO.
2. DISPONHA O PEITO DE FRANGO DEFUMADO SOBRE O PÃO.
3. COLOQUE FATIAS DE QUEIJO SUÍÇO SOBRE O FRANGO.
4. ADICIONE FOLHAS DE ALFACE FRESCA.
5. ESPALHE A MOSTARDA DIJON SOBRE AS FOLHAS DE ALFACE.
6. FECHÉ O SANDUÍCHE, GARANTINDO QUE TODOS OS INGREDIENTES ESTEJAM BEM DISTRIBUÍDOS.
7. PRESSIONE LEVEMENTE PARA FIXAR OS SABORES.

ESTÁ PRONTO PARA SERVIR!

SANDUÍCHE VEGANO DE ABACATE E PESTO:

INGREDIENTES:

- PÃO MULTIGRÃOS DA PADARIA
- ABACATE
- PESTO VEGANO
- RÚCULA
- TOMATE

PASSO A PASSO:

1. CORTE O PÃO MULTIGRÃOS EM FATIAS OU UTILIZE-O COMO BASE ÚNICA.
2. ESPALHE UMA GENEROSA CAMADA DE ABACATE SOBRE O PÃO.
3. ADICIONE COLHERADAS DE PESTO VEGANO SOBRE O ABACATE.
4. DISTRIBUA FOLHAS DE RÚCULA FRESCA SOBRE O PESTO.
5. ACRESCENTE RODELAS DE TOMATE.
6. FECHÉ O SANDUÍCHE, GARANTINDO UMA DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DOS INGREDIENTES.
7. PRESSIONE SUAVEMENTE PARA UNIR OS SABORES.

SIRVA E DESFRUTE DESSA OPÇÃO VEGANA DELICIOSA!

SANDUÍCHE COM BACON CROCANTE:

INGREDIENTES:

- PÃO DE FORMA DA PADARIA
- FRANGO GRELHADO
- BACON
- ALFACE
- TOMATE
- MAIONESE

PASSO A PASSO:

1. GRELHE O FRANGO E COZINHE O BACON ATÉ QUE FIQUE CROCANTE.
2. TORRE AS FATIAS DE PÃO DE FORMA LEVEMENTE.
3. ESPALHE MAIONESE EM UMA DAS FATIAS DE PÃO.
4. ADICIONE CAMADAS DE FRANGO GRELHADO SOBRE A MAIONESE.
5. ACRESCENTE FATIAS DE BACON CROCANTE SOBRE O FRANGO.
6. COLOQUE FOLHAS DE ALFACE E RODELAS DE TOMATE.
7. CUBRA COM OUTRA FATIA DE PÃO.
8. CORTE EM DIAGONAL PARA SERVIR.

AGORA É SÓ APROVEITAR!

SANDUÍCHE DE ROSBIFE COM CEBOLA CARMELIZADA:

INGREDIENTES:

- PÃO DE CENTEIO DA PADARIA
- ROSBIFE
- CEBOLA CARMELIZADA
- QUEIJO SUÍÇO
- RÚCULA

PASSO A PASSO:

1. CORTE O PÃO DE CENTEIO EM FATIAS OU UTILIZE-O COMO BASE ÚNICA.
2. DISPONHA CAMADAS GENEROSAS DE ROSBIFE SOBRE O PÃO.
3. ADICIONE CEBOLA CARMELIZADA SOBRE O ROSBIFE.
4. COLOQUE FATIAS DE QUEIJO SUÍÇO.
5. ACRESCENTE FOLHAS DE RÚCULA PARA UM TOQUE DE FRESCOR.
6. FECHÉ O SANDUÍCHE COM OUTRA FATIA DE PÃO DE CENTEIO.
7. PRESSIONE LEVEMENTE PARA GARANTIR QUE TODOS OS SABORES SE COMBINEM.

SIRVA E APRECIE ESSE SANDUÍCHE SOFISTICADO E SABOROSO!