



Minhas queridas receitas

Sanduiche

Ingredientes

- **2 xícaras de chá de peito de peru defumado bem picado.**
- **1 ½ xícaras de chá de cenoura latada.**
- **1 lata de milho verde.**
- **½ lata de creme de leite com soro.**
- **2 colheres de sopa de maionese.**
- **2 colheres de sopa de suco de limão.**
- **8 folhas de alface americana picadas.**
- **1 pão de forma fatiado.**

Modo de preparo

Lave as folhas de alface e reserve.

Numa tigela, junte o peito de peru defumado picado, a cenoura, o milho, o creme de leite, a maionese e o suco de limão e misture bem até incorporar todos os ingredientes. Coloque o recheio sobre uma fatia de pão, acrescente uma folha de alface e coloque uma fatia de pão para terminar.

Massa de pizza

Ingredientes

- ***2 ½ de xícara de farinha de trigo***
- ***1 colher de sopa de fermento para pão***
- ***¾ de xícara de leite morno***
- ***¼ de xícara de óleo ou azeite***
- ***1 pitada de sal***

Modo de preparo

Dissolva o fermento no leite morno, acrescente aos poucos a farinha de trigo, o sal e o óleo.

Abra a massa e deixe descansar até crescer.

Asse por 15 minutos antes de colocar o molho de tomate e recheio, que você irá escolher.

Hambúrguer de grão de bico

- **2 cenouras raladas.**
- **1 abobrinha ralada.**
- **½ cebola picada.**
- **1 xícara de grão de bico cozido.**
- **½ xícara de aveia em flocos.**
- **1 colher de sopa de semente de girassol.**
- **Salsinha picada, azeite e sal a gosto.**

Modo de preparo

- ***HAMBÚRGUER:*** *Numa frigideira, refogue a cebola. Acrescente a cenoura e a abobrinha e refogue bem.*
- *No processador, pulse o grão de bico cozido com a salsicha até ficar homogêneo. Numa tigela, junte todos os ingredientes. Misture bem até que a massa fique bem homogênea. Se ficar grudenta, acrescente um pouco de farinha(de grão de bico, trigo ou integral ou comum).*
- *Molde os hambúrgueres e grelhe em fogo médio por cerca de 5 minutos de cada lado.*

Bom apetite
e aproveite.