

Nome: Lanche de Peru com Molho Vinagrete

- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (sobremesa) de mel
- 4 fatias de pão de forma
- 4 folhas de alface
- 8 fatias de peito de peru defumado
- 8 fatias de queijo provolone
- 1/2 xícara (chá) de molho vinagrete
- Azeitonas pretas e salsa para decorar

Modo de Preparar

Misture a mostarda com o mel e passe nas fatias de pão. Depois, coloque uma folha de alface, duas fatias de peru e uma de queijo e espalhe um pouco de molho vinagrete por cima. Para decorar, arranje azeitonas pretas sobre o sanduíche como se fossem as pétalas de uma flor e um galho de salsa para completar o desenho.

www.casadecarnesvilapires.com.br