



Um sanduíche suíno é uma ótima combinação de sabores para variar o cardápio das refeições e, claro, é a melhor escolha para lanches rápidos e deliciosos. Seja no café da manhã, almoço, lanche da tarde ou até mesmo no jantar, você pode montar uma opção leve, simples ou preparar um recheio mais elaborado e transformá-lo em um hambúrguer gourmet.

A variedade de pães e recheios que podem ser usados são muitos. Então, já sabe: tem sanduíche para todos os gostos. A combinação do recheio pode ser feita com embutidos, cortes assados, fritos, grelhados, inteiro ou desfiados. Veja algumas sugestões que são possíveis de fazer com Alegria:

Sanduíches com embutidos Alegria

Presunto

O clássico do café da manhã e do lanche da tarde pode ser mais saudável. Basta usá-lo como recheio para duas fatias de pão integral e combinar alface e tomate. Aliás, já mostramos [aqui no blog o quanto o presunto](#) é um embutido versátil, dá para usá-lo em diferentes versões do sanduíche e de receitas.

Linguiça

Toscana, fininha, de churrasco, saborizada... É impossível negar uma opção dessa combinada com pão francês e vinagrete, não é mesmo? Sem contar que vale para uma refeição e o custo benefício é ótimo.

Salame

Humm... poucas fatias de salame já são o suficiente para proporcionar um sanduíche de sabor único. Combinar com maionese, salsinha picada, folhas de agrião, entre outras opções. A Alegria oferece quatro opções de salames para você: [Hamburguês](#), [Milano](#), [Italiano](#) e [Salaminho](#). Outra ótima escolha para fugir dos pratos de rotina, e ter algo pronto por alguns dias na geladeira, é preparar um patê caseiro de salame, para quando bater aquela fominha.

Sanduíches com Finas Fatias Alegria

A Alegria oferece a linha Fina Fatias, uma variedade de delícias para preparar uma mesa de frios bem rapidinho. Elas são ótimas, também, para fazer um sanduíche rápido e apetitoso. Tem as opções de [presunto defumado](#), [presunto cozido](#), [presunto cru](#), [copa](#), [bacon redondo](#), [pepperoni](#), lombo defumado e mais produtos.



Sanduíches com copa lombo, pernil e filé Alegria

Quer uma receita que seja bem rápida de ser feita? Combine o lombo cortadinho com maionese caseira. É de dar água na boca. Se deseja incrementá-lo, adicione molho de tomate, pimentão, cebola, salsinha. E preparar com copa lombo à parmegiana? Aí é um evento de sanduíche. E dá para fazer ainda mais: o sanduíche de forno. Monte com os ingredientes da sua preferência e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 5 a 10 minutos ou até começar a dourar. Retire do forno e sirva a seguir. Ou que tal um copa lombo a milanesa incrementado com um molho que você gosta demais? Dica simplesmente irresistível! Ah, e muitos cortes suínos sempre combinam com o molho barbecue. São dois itens que fazem o maior sucesso ao redor mundo.

Agora, se você está com um tempinho sobrando, aposte no pernil desfiado combinado com um molho de tomate bem temperado. Assar o pernil suíno e desfiá-lo renderá alguns lanches e muitos elogios. Veio até a lembrança do cheiro desse sanduba, hein! Ai aiiii! Você pode combinar com diferentes molhos e a carne vai deliciosamente bem com o cream cheese. Ainda dá para preparar os sanduíches para receber um grupo de convidados ou para levar as crianças para a cozinha e fazer eles curtirem um 'Momento Alegria', preparando sanduíches pequenos. Com certeza depois dessa "brincadeira" eles vão se sentir um mini chef.

Nem precisamos fazer um tópico só dele: o bacon, porque a gente sabe que esse delicioso corte combina com quase com todas as opções que apresentamos.

Mas **qual pão escolher** para fazer os sanduíches? Existem vários tipos, e a sua escolha irá acentuar o sabor do recheio. Pode ser algum que temos em casa como o pão francês, o fatiado e o integral. Mas em alguns lanches planejados você pode optar pelo pão de hambúrguer com gergelim, pão ciabatta, baguete, bisnaguinha, pão sírio, pão de batata, pão italiano, e o wrap para quem deseja uma opção mais leve.

E que a verdade seja dita: é difícil escolher outros **ingredientes para combinar com o delicioso recheio de carne suína**. São tantas opções. Entre elas é possível optar por cebola roxa, cebola caramelizada, rodela de tomate, de pepino, alface crespa, alho poró, repolho roxo, cenoura, pimentão, manjerição, rúcula... E para ficar apenas irresistível é bem interessante somar o preparo do sanduíche com queijos, seja muçarela, parmesão, cheddar ou gorgonzola. Ah, o molho também cria um sabor todo especial para o conteúdo do seu prato ficar mais Alegria. Dá para combinar com molho chimichurri, maionese pronta ou caseira, ketchup, mostarda amarela, requeijão cremoso e muitos mais.

Os **condimentos** como sal, alho, azeite de oliva, chili em pó, cominho, pimenta do reino, páprica, são sempre bem-vindos e a quantidade é a gosto. Se você gosta de algo agridoce, pode aplicar açúcar mascavo ou mel no molho e adicione cubos de abacaxi.

Agora, se a intenção é caprichar mesmo, por que não pensar em um **acompanhamento** fará toda diferença na ocasião. Já pensou nas batatinhas fritas, né? Rústicas então, hummm. Onion rings, mandioquinhas, bolinhas de queijo e polenta frita são outras opções para o seu cardápio.

É prático, rápido e com certeza você tem alguns destes ingredientes para fazer um delicioso sanduíche Alegria aí na sua casa. *Prepare e delicie-se com os nossos cortes.*