

# HAMBÚRGUER À PARMEGIANA DA LUUH

## INGREDIENTES

6 hambúrgueres  
200 g de mussarela fatiada  
1 molho de tomate  
1 colher (sobremesa) de requeijão  
1/2 xícara de água  
queijo ralado a gosto  
azeite a gosto  
orégano a gosto  
alho a gosto  
cebola a gosto

## MODO DE PREPARO

Frite os seis hambúrgueres  
Ponha um fio de azeite em uma panela média para dourar o alho e a cebola  
Adicione o molho de tomate e a colher de requeijão  
Ponha a meia xícara de água  
Coloque um pouco de orégano e o seu tempero que gostar  
Em seguida, ponha os hambúrgueres em um refratário de vidro e coloque parte dos queijos em cima  
Ponha o molho e mais as última fatias de queijo em cima  
Ponha mais um fio de azeite e o queijo ralado  
Finalize com orégano  
Deixe 10 minutos no forno para que o queijo derreta

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11854-hamburguer-a-parmegiana-da-luuh.html>