

BAURU AO PRATO Á GAUCHA

INGREDIENTES

1 bife de alcatra
1 pão de hambúrguer
1 fatia de presunto
1 fatia de queijo prato
1/2 cebola juliene
2 a 3 rodelas de tomate
1 ovo cozido
alface picado
sal, pimenta e maionese a gosto

MODO DE PREPARO

Amacie o bife pra aumentar de tamanho, tempere a gosto e reserve.

Corte a cebola em tiras, o tomate e o ovo em rodelas reserve.

Em seguida passe o bife na manteiga por 2 minutos. Cada lado

Junte a cebolas pra dourar.

Coloque a fatia de presunto, a de queijo e os tomates sobre o bife ainda no fogo.

Cubra com uma tampa por mais 1 minuto. pra derreter o queijo.

Abra o pão no meio, passe maionese em ambos os lados .

Coloque de um lado a alface e o bife e do outro as cebolas douradas e as rodelas de ovo.

Sirva em um prato com talheres.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13486-bauru-ao-prato-a-gaucha.html>