

SANDUÍCHE DA DRI

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 5 colheres (sopa) de creme de leite

4 colheres (sopa) de mostarda

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o sal, o tablete de caldo, as pimentas e a mostarda.

Leve à geladeira por, aproximadamente, 30 minutos.

Após os 30 minutos na geladeira, frite a carne até ficar totalmente cozida e meio cremosa, a mostarda ajuda a deixar a carne macia.

Frite as fatias de bacon e reserve.

Corte os tomates em rodela e reserve.

Para o molho, misture o creme de leite, a mostarda, o sal e a pimenta do reino.

Para a montagem, primeiro coloque o queijo prato, 2 fatias de bacon, a carne, 3 rodela de tomates e por fim o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19904-sanduiche-da-dri.html>