

BEIRUTE DE ROSBIFE

INGREDIENTES

500 g de rosbife ou lagarto
2 dentes de alho amassados
1 cebola grande picada
3 colheres (sopa) de vinagre
1 colher (sopa) de óleo
sal e pimenta-do-reino a gosto
3 fatias de queijo mussarela
3 fatias de presunto
1 ovo frito
1 tomate cortado em rodelas finas
1 pão sírio
maionese a gosto
2 folhas de alface
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, tempere a carne com o alho, a cebola, o vinagre, o óleo, sal, pimenta e leve à geladeira por 4 horas.

Em uma panela funda, frite a carne em óleo quente por 20 minutos, virando para dourar dos dois lados.

Deixe esfriar e corte em 6 fatias finas.

Em uma frigideira, coloque a carne, o queijo, o presunto, o tomate e frite até o queijo derreter.

Abra o pão, espalhe maionese, coloque a carne, o ovo, o queijo, o presunto, o tomate, as folhas de alface e feche o pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26509-beirute-de-rosbife.html>