

HAMBÚRGUER DA ARIANE

INGREDIENTES

1 pão de hambúrguer

1 hambúrguer tipo misto

1 pepino em conserva

1 tomate pequeno

2 folhas de alface americana

1 colher de (chá) de cebola cortada bem pequeninha

1 ovo

2 fatias de mussarela

maionese caseira

catchup

mostarda

MODO DE PREPARO

Abra ao meio o pão de hambúrguer, coloque na chapa pra dar uma aquecida, pode ser na frigideira sem óleo por uns segundinhos.

Coloque o pão no prato, acrescente catchup, mostarda e maionese.

Corte o tomate em pedacinhos e coloque no pão, em cima a alface cortada.

Na frigideira, coloque um pouco de azeite e grelhe o hambúrguer misto.

Acrescente uma colheirinha de cebola e depois de tostadinho, coloque no pão em cima da alface e do tomate.

Na mesma frigideira coloque pouquíssimo azeite e "frite" o ovo com a gema furada, coloque sal e vire.

Coloque o queijo para derreter em cima do ovo.

Ponha no pão em cima da carne de hambúrguer, cubra com o pepino cortado em rodelinhas finas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33456-hamburguer-da-ariane.html>