

# SANDUÍCHE ABERTO DE ROSBIFE

## INGREDIENTES

500 g de filé mignon limpo

fatias de pão preto

folhas de agrião e rúcula

azeite, sal e pimenta-do-reino para temperar a carne

maionese a gosto

mostarda dijon a gosto

## MODO DE PREPARO

Frite o filé mignon em frigideira aquecida com fogo bem alto.

Doure bem todos os lados.

Retire do fogo e tempere com sal e pimenta-do-reino.

Embrulhe em papel alumínio e deixe descansar por 30 minutos.

Fatie a carne e monte os sanduíches com uma fatia de pão, maionese, folhas de agrião e rúcula, fatias de rosbife e mostarda Dijon.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35535-sanduiche-aberto-de-rosbife.html>