

# SANDUÍCHE ABERTO NO PRATO

## INGREDIENTES

1 e 1/2 pão de hambúrguer ( ou 3 fatias de pão de forma)  
3 hambúrgueres de carne ( ou outro de sua preferência) fritos  
3 fatias de presunto defumado ( ou simples)  
3 fatias de muçarela ( queijo prato ou chedar)  
2 fatias fritas de bacon ( ou em cubinhos)  
2 ovos fritos  
1/2 calabresa fatiada e frita  
3 rodelas de cebola  
3 rodelas finas de tomate  
3 folhas de alface crespas fatiadas  
catchup  
mostarda  
maionese  
milho  
ervilha  
passas  
batata palha

## MODO DE PREPARO

Abra e toste os pães de hambúrguer (ou as fatias de pão de forma) até que estejam em ponto de torradas.

Em um prato, coloque as fatias do pão de hambúrguer mais ou menos no centro do prato.

Passe a maionese nas fatias e coloque os hambúrgueres ainda quentes.

Arrume o presunto e o queijo em cima de duas carnes de hambúrguer, colocando as fatias fritas de bacon.

Separar as rodelas de cebolas e frite junto com a calabresa e coloque em cima da terceira carne.

Arrume a alface e as fatias de tomate em um dos lados do prato, temperando com sal e azeite a gosto.

No outro, coloque o milho, a ervilha e as passas a gosto.

Coloque o catchup e a mostarda conforme a preferência.

A batata palha pode ser colocada em cima da calabresa e do presunto ou em volta do sanduíche, melhorando a apresentação do prato.

Um sanduíche transformado em uma refeição.

Estes ingredientes equivalem a um sanduíche por pessoa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/39335-sanduiche-aberto-no-prato.html>