

SANDUÍCHE ALFAMA

INGREDIENTES

1 pão ciabatta

150 g de bife de filé mignon

1 cebola

50 g de bacon

molho barbecue a gosto

2 folhas de alface americano

2 rodelas de tomate

sal para temperar a carne

MODO DE PREPARO

Tempere o bife de filé mignon somente com sal, leve a frigideira para dourar dos dois lados.

Acrescente a cebola fatiada até dourar e reserve.

Em outra panela frite o bacon e reserve.

Abra o pão, passe uma camada do molho barbecue, acrescente a carne, o bacon, a cebola, a alface e o tomate.

Pode acrescentar uma fatia de queijo a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/41320-sanduiche-alfama.html>