

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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