

SANDUÍCHE TIPO BIG TASTY BY DOMANI SANTOS

INGREDIENTES

500 g de carne moída
35 g de creme de cebola
5 fatias de queijo cheddar
1/2 alface americano cortado em tiras
1 xícara de maionese
1/2 cebola bem picada
Pimenta do reino a gosto
Orégano a gosto
Sal a gosto
1/2 xícara de catchup
2 colheres de sopa de mostarda
1 colher de azeite
5 pães de hambúrguer
pitada de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho: Misture a cebola picada, a maionese, orégano, mostarda, pimenta-do-reino, catchup.
Frite os hambúrgueres, quando virá-los coloque o cheddar por cima, ele não derrete muito.
Corte o pão, coloque o hambúrguer, depois o alface e por último bastante molho e pronto.
O azeite é para grelhar o hambúrguer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42903-sanduiche-tipo-big-tasty-by-domani-santos.html>