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 hamburguer

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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