

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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