

SANDUÍCHE DIVERTIDO E NUTRITIVO PARA O DIA DAS CRIANÇAS

INGREDIENTES

PARA DECORAR:

Para decorar: Folhas de rúcula ou agrião para gravatinha

Cenoura ralada para cabelos

Azeitona preta para olhos

Fatias de palmito para olhos

Fatias de tomate para boca

ALMÔNDEGAS CASEIRAS:

Almôndegas caseiras: 2 xícaras de chá de pão de forma moído (sobras dos cortes 200 g)

1/2 xícara de chá de salsa picada

1 xícara de chá de cebola

1 dente de alho

1 sachê de caldo de carne

2 ovos

Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

600 g de carne moída, patinho

MODO DE PREPARO

ALMÔNDEGA:

Almôndega: Misture o pão, a salsa, os ovos, a cebola e o sachê de caldo de carne. Junte a carne e amasse bem até que fique homogêneo. Tempere com sal e pimenta a gosto.

Faça bolinhas e achate-as bem para dar o formato de hambúrguer.

Grelhe os hambúrgueres em um grill ou frite a gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Com um cortador redondo grande corte as fatias de pão no tamanho dos hambúrgueres.

Monte os hambúrgueres colocando a fatia de pão, a carne, o queijo e por último a outra fatia de pão.

Leve para aquecer por 2 minutos para que derreta o queijo.

Decore a gosto e sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46409-sanduiche-divertido-e-nutritivo-para-o-dia-das-criancas.html>