BEIRUTE DE RAP10 DE CARNE TERIAKI

INGREDIENTES

1 pacote de massa Rap10

1/2 kg de patinho em bife

Molho shoyu

1 cebola em fatias

100grs queijo prato

Sal

Alho

Rúcula

Tomate

Molhos: Barbecue , Azeite e Parmesão.

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma camada de rap10 no prato, acrescente a carne, 3 fatias de queijo derretido, rúcula tomate, tempere com o molho barbecue e parmesão.

Se desejar acrescente sal a gosto e azeite.

Feche o beirute com a outra camada do rap10.

Se desejar pode substituir por salpicão de frango, com queijo branco, cenoura e salada.

Mais molho.

De frios , peito de peru com queijo branco.

Otima pedida para quem quer sair da rotina e deliciar com algo diferente e super prático.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48644-beirute-de-rap10-de-carne-teriaki.html