BEIRUTE DOS DEUSES

INGREDIENTES

2 pães árabes

200 g de bacon

150 g de filé mignon

100 g de presunto

100 g de mussarela

1 tomate

8 azeitonas

1/2 cebola

3 palmitos

4 colheres de sopa de maionese

MODO DE PREPARO

Pique a carne e o bacon e frite em uma panela untada com azeite.

Pique bem o presunto, o tomate, as azeitonas, a cebola e o palmito, agora acrescente na panela e misture bem (pelo amor de deus não deixe o bacon queimar), separe a mistura.

Corte os pães ao meio (não corte errado) e passe a maionese.

Pique a mussarela e coloque sobre o pão e acrescente a mistura.

Em uma frigideira esquente seus beirutes dos dois lados ate a mussarela derreter.

E se for de sua preferencia acrescente alface.

Agora é só degusta a receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51262-beirute-dos-deuses.html