

# 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 es quente seus beirutes dos dois lados ate a mussarela derreter.

E se for de sua preferencia acrescente alface.

Agora é só degusta a receita.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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