

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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