

# BEIRUTE DE CARNE

## INGREDIENTES

250 g carne bovina de preferência Filé mingnon

2 fatias de Pão Sírio

1 folha de alface

1 tomate cortado em rodelas

1 cebola pequena em rodelas

1 colher de sopa de maionese light

Azeite e sal para temperar

## MODO DE PREPARO

Coloque a carne em fatias finas em uma frigideira, em seguida tempere com sal e azeite na frigideira mesmo (isso evita que a carne fique dura), deixe fritar até dourar.

Enquanto isso passe maionese nas fatias de pão sírio, tempere o tomate o alface e a cebola, e pode montar seu beirute, uma fatia de pão já passada maionese o alface o tomate e a cebola em seguida a carne.

Está pronto seu beirute de carne!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52602-beirute-de-carne.html>