

HAMBÚRGUER À PARMEGIANA DA LUUH

INGREDIENTES

6 hambúrgueres

200 g de mussarela fatiada

1 molho de tomate

1 colher (sobremesa) de requeijão

1/2 xícara de água

queijo ralado a gosto

azeite a gosto

orégano a gosto

alho a gosto

cebola a gosto

MODO DE PREPARO

Frite os seis hambúrgueres

Ponha um fio de azeite em uma panela média para dourar o alho e a cebola

Adicione o molho de tomate e a colher de requeijão

Ponha a meia xícara de água

Coloque um pouco de orégano e o seu tempero que gostar

Em seguida, ponha os hambúrgueres em um refratário de vidro e coloque parte dos queijos em cima

Ponha o molho e mais as últimas fatias de queijo em cima

Ponha mais um fio de azeite e o queijo ralado

Finalize com orégano

Deixe 10 minutos no forno para que o queijo derreta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11854-hamburguer-a-parmegiana-da-luuh.html>