

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 última 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>