

OVOS EM PURGATÓRIO DO CHEF DUZÃO

INGREDIENTES

400 g de carne moída

1 lata de tomate pelado

2 ovos

1 pedaço de queijo mussarela (200gr)

1 pedaço de queijo brie

sal a gosto

pão

queijo parmesão a gosto

pimenta a gosto

manjericão a gosto

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, coloque o tomate pelado em fogo médio

Acrecente manjericão e pimenta

Quando estiver bem quente faça aberturas no molho e acrecente os ovos

Quando a clara ficar branca leve ao forno a 180

Caso goste jogue o parmesão por cima

Enquanto isso, leve o hambúrguer para fritar na chapa, deixe em fogo médio por volta de 5 minutos de cada lado

Monte 2 hambúrgueres cada um com 200 g de carne moída

Recheie com queijo mussarela e queijo brie e depois feche formando um hamburgão

Monte o prato e coma com pão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12542-ovos-em-purgatorio-do-chef-duzao.html>