

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
Acrescente manjericão e pimenta
Quando estiver bem quente faça aberturas no molho e acrescente 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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