



X-Provolonete

Tempo de Preparo:

🕒 00:25

Rende:

🍽️ 8 Porções

Ingredientes

- 200 g de carne moída
- 1 colher (sopa) de molho inglês (13 ml)
- 3 talos de cebolinha picados (6 g)
- Sal e pimenta-do-reino
- 2 fatias de pão de forma 7 grãos cortadas em 4
- 2 colheres (sopa) de azeite (26 ml)
- 8 fatias de 0,5 cm de Queijo Provolonete Tirolez
- 2 tomatinhos-cereja em fatias (30 g)
- 16 folhas de rúcula baby (15 g)

Modo de Preparo

Tempere a carne com o molho inglês, a cebolinha, sal e pimenta. Em seguida, divida a massa em 8 porções e modele mini-hambúrgueres do tamanho dos pedaços de pão.

Aqueça uma frigideira grande e torra os pães por 1 minuto de cada lado ou até ficarem levemente dourados.

Em seguida, na mesma frigideira, coloque o azeite e grelhe os hambúrgueres por 2 minutos ou até dourarem.

Vire-os, coloque uma fatia de Queijo Provolone Tirolez sobre cada hambúrguer e tampe, deixando no fogo por mais 2 minutos.

Montagem: Sobre cada pedaço de pão, coloque 2 folhas de rúcula, 2 fatias de tomate e 1 mini-hambúrguer.