RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

HAMBúRGUER DE HALLOWEEN

Dificuldade	Preparo	Rendimento
Fácil	15 min	1 porção

INGREDIENTES

1 pão de hambúrguer ou tradicional) 1 fatia de queijo 1 hambúrguer de carne 1 rodela de tomate salada verde (rúcula ou alface) 3 col. sopa de molho de tomate 2 azeitonas pretas descaroçadas (opcional) 2 tiras de pimentão vermelho (opcional)

MODO DE PREPARO

Para fazer os dentes: corte o queijo em efeito zig zag. Reserve as duas partes. Para fazer os olhos no pão faça triângulos com a pontinha da faca ou se preferir espete azeitonas onde seria o olho. Frite o hambúrguer de carne por cerca de 4 min cada lado. Corte o pão ao meio. Toste rapidamente na frigideira (cerca de 1 minuto cada lado). Passe o molho de tomate na parte interna de cada lado do pão Montagem: Pá no prato de servir, coloque a base do pão (molho para cima). Junte as folhas verdes. Por cima a fatia do queijo (a menor que sobrou). Coloque o hambúrguer de carne. Em seguida, a rodela de tomate. Junte agora o queijo que são os dentes. Por cima feche o pão com a outra metade. Está pronto!!