

Sanduíche de Rosbife



Rendimento: 3 porções Tempo de Preparo: 1 hora

Cozinha: [Brasileira](#)

Receita indicada por [Cyber Cook](#)

Ingredientes

- peça de lagarto 1kg e meio
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de alho em pó
- 1 colher sopa de cebola em pó
- 1/2 colher (sopa) de pimenta do reino
- 1/2 colher (sobremesa) de páprica defumada
- 1/2 colher (sobremesa) de tomilho
- 1/2 colher (sobremesa) de alecrim
- sal a gosto
- pão baguete
- queijo a gosto
- alface a gosto
- tomate a gosto

Como fazer

1. Coloque a peça de carne em uma assadeira.
2. [besunte](#) com azeite.
3. Tempere com sal a gosto.
4. Tempere a peça de carne com alho, cebola, pimenta, páprica, tomilho e alecrim.
5. Aqueça uma grelha e adicione azeite.
6. Corte o lagarto em medalhões de 5 cm de largura.
7. Leve-os para grelhar.
8. Grelhe de todos os lados até ficar em ponto de rosbfife.
9. Embrulhe a peça em papel alumínio.
10. Leve ao forno para dourar.
11. Fatie em finos pedaços os [bifes](#).
12. Corte o pão ao meio.
13. Faça uma camada de rodela de tomate.
14. Cubra com fatias de queijo.
15. Coloque por cima as fatias de rosbfife.
16. Faça mais camadas de queijo e rosbfife.
17. Finalize com requeijão cremoso.
18. Sirva em seguida.

<http://www.cybercook.com.br/receita-de-sanduiche-de-rosbfife-r-13-120811.html>

São Paulo, SP, 30 Novembro de 2016

Mkmouse