

# 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  
manjeriço a gosto  
salsinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, coloque o tomate pelado em fogo médio  
Acrescente manjeriço 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 hambúrgão  
Monte o prato e coma com pão

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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