



# RECEITAS DA FIA

## Receita de Buraco quente super fácil.

[www.receitasdafia.com/receitas/receita-de-buraco-quente-super-facil](http://www.receitasdafia.com/receitas/receita-de-buraco-quente-super-facil)

Lanche super gostoso. Buraco quente com carne moída, ótima sugestão para o lanche da tarde.

Receita de Buraco quente super fácil.

 20min

 8 porções

### Ingredientes

- 2 colheres de sopa de óleo
- 400 g carne moída
- cebola
- 1 dente de alho
- tomate
- molho de tomate
- pimenta-do-reino a gosto
- sal a gosto
- azeitona verde
- salsinha fresca
- 2 ovos cozidos
- 8 unidades de pão francês fresco

### Modo de Preparo

1. Refogar a cebola e o alho. Acrescentar a carne, deixe cozinhar até ficar soltinha
2. Juntar o tomate e o molho de tomate, temperar com sal e pimenta moída a gosto e cozinhar até quase secar o líquido
3. Misturar a azeitona e a salsinha.
4. Descascar os ovos, picar em cubinhos e juntar à carne.
5. Retirar do fogo e reservar.
6. Cortar a ponta de cada pão e retirar o miolo delicadamente, sem atingir o lado oposto (para o sanduíche ficar fechado).
7. Rechear com o refogado e servir