



Ingredientes

- Copa-lombo Alegra
- Pão
- Queijo
- Óleo de canola
- Sal
- Pimenta
- Cebola
- Tomate
- Rúcula
- Molho de Mostarda

Modo de preparo

- 01Passar óleo na frigideira e esquentar bem.



- 02 Colocar a carne e temperar com sal e pimenta.
 - 03 Derreter o queijo sobre a carne ainda na frigideira.
 - 04 Abrir o pão e adicionar o molho de mostarda nos dois lados.
 - 05 Colocar a carne com o queijo e cobrir com a cebola.
 - 06 Adicionar tomate e rúcula.
-