

Sanduíche de rosbife



[clique para ampliar](#)

Vamos continuar com o resultado daquele rosbife que ficou saborosíssimo, depois de tanto tempo marinando. Comprei um pão bem fresquinho na padaria, queijo estepe, alface, tomate e fiz uma maionese caseira verde para acompanhar. Deixei também o molho que estava com a carne em um outro recipiente para deixar o sanduiche ainda mais molhado e saboroso.



[clique para ampliar](#)

Para a maionese caseira:

Ingredientes:

- 2 ovos;
- sal a gosto;
- 1 xic de óleo;
- salsinha e cebolinha.

Modo de fazer: no liquidificador coloque os ovos e uma pitada de sal e vá colocando óleo bem devagar até ficar consistente. Desligue e coloque alguns ramos de salsinha e cebolinha, ligue o liquidificador de novo e está pronta.

Agora é só montar.



[clique para ampliar](#)