

# HAMBÚRGUER DO PAPAI

## INGREDIENTES

500 g de carne bovina moída  
2 ovos crus  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
salsinha fresca o quanto baste  
1 cebola roxa grande  
açúcar mascavo a gosto  
molho shoyu a gosto  
queijo mussarela em fatias a gosto  
bacon em fatias a gosto  
1 tomate  
folha verde a gosto (alface, rúcula, chicória, almeirão, e outros)  
pão tipo cervejinha (bilha) ou de hambúrguer  
maionese a gosto  
150 g de queijo gorgonzola  
cogumelos frescos a gosto (shitake, paris, castanho e..)

## MODO DE PREPARO

Misture a carne moída (pronta ou moída em casa) com os ovos crus, o sal, a pimenta e a salsinha picada; misture bem até ter uma massa homogênea e com certa liga

Forme 3 bolas do mesmo tamanho e deixe descansar por 10 minutos

Enquanto a carne descansa, refogue a cebola cortada em fatias com um pouco de óleo, açúcar mascavo e shoyu, até caramelizar

Remova e na mesma frigideira, frite as fatias de bacon

Adicione os cogumelos fatiados ao final da fritura

Reserve as cebolas refogadas, o bacon e os cogumelos

Pegue as bolas de carne, amasse com a palma da mão e dê a forma arredondada; no meio do hambúrguer, pressione com o dedo polegar para deixar mais fino, para ajudar na retenção dos líquidos da carne

Frite os hambúrgueres na mesma frigideira em fogo alto ou em chapa apropriada, caso possua, por 2 minutos de cada lado; reserve

Na metade inferior do pão, passe uma fina camada de maionese

Adicione a carne de hambúrguer

Coloque uma colherada de cebolas, um pouco de cogumelos com bacon, pedacinhos do queijo gorgonzola, 2 fatias de queijo mussarela, 1 rodela de tomate e folhas verdes a gosto

Adicione 1/2 colher (sopa) de maionese e cubra com a outra metade do pão

Repita a montagem com os outros bifes

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10930-hamburguer-do-papai.html>