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