HAMBÚRGUER CASEIRO FÁCIL

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

4 colheres de farinha de trigo

200 g de bacon

200 g de mussarela fatiada

1 cebola grande

1 pimentão médio

1 tomate

alface a gosto

1 limão

maionese a gosto

ketchup a gosto

1 pacote de pão de hambúrguer

pimenta calabresa a gosto

4 cabeças de alhos

temperos a gosto (coentro, manjericão, cominho, noz-moscada moída, tempero baiano, açafrão e outros)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a carne em uma vasilha maior

Pique metade da cebola em pequenos pedaços

Adicione a cebola picada, alho, a farinha de trigo e os temperos escolhidos (menos o sal, este é colocado ao final), à carne

Faça bolas médias e amasse

Salpique o sal a gosto na parte de cima do bife e coloque esta parte para baixo na panela

Salpique o sal do outro lado do bife

Corte o bacon em pedaços e frite

Nesta mesma panela coloque os bifes para fritar, até ficarem dourados

Corte o restante de cebola e o pimentão em rodelas e refogue

Corte os tomates em rodelas

Lave as folhas de alface

Corte o pão de hambúrguer ao meio e passe maionese e ketchup dos dois lados

Coloque o tomate, o pimentão e a cebola

Após, adicione o bife de hambúrguer, o bacon e a mussarela

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11041-hamburguer-caseiro-facil.html