

# HAMBÚRGUER ARTESANAL DE CARNE-SECA COM BACON DA FIUZA

## INGREDIENTES

- 1 kg de carne-seca moída
- 1/2 cebola roxa
- 1/2 cebola comum
- 3 dentes de alho
- 100 g de bacon picadinho
- 2 colheres (sopa) de creme de cebola
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo (passada na peneira, para ficar crocante)
- 1 ovo
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 colher (chá) de salsinha picadinha
- 1 colher de cebolinha picadinha

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes.

Modele os hamburguers a seu gosto.

Asse a 180°C com papel-alumínio por 25 minutos.

Após, tire o papel alumínio e deixe por mais 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13090-hamburguer-artesanal-de-carne-seca-com-bacon-da-fiuza.html>