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.

©2026 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