JOE’S BURGUER

INGREDIENTES

MAIONESE CASEIRA:

maionese caseira:3 dentes de alho

1/2 copo (americano) de leite gelado

1 sachê de tempero pronto sabor salada

salsinha e sal a gosto

MONTAGEM:

Montagem:30 pães de hambúrguer

60 fatias queijo

5 a 6 tomate

2 pés de alface

MODO DE PREPARO

HAMBÚRGUER:

Hambúrguer:Em uma bacia grande misturar muito bem a carne com os cremes de cebola. Reservar na geladeira por 1 hora.

Depois disso, com a churrasqueira já acesa, formar bolinhos de carne e modelar com as mãos em forma de hambúrguer, deixando com 1,5 a 2 cm de espessura.

Assar a gosto, ao ponto ou bem passado.

MAIONESE:

Maionese:Bata os ingredientes da maionese no liquidificador em velocidade alta e, sem desligar, ir adicionando um fio de óleo até ficar com consistência de maionese.

MONTAGEM:

Montagem:Passar maionese caseira na base do pão, colocar 3 rodelas de tomate.

Em seguida, colocar o hambúrguer com o queijo derretido em cima.

Colocar alface por cima e fechar com a outra fatia do pão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14209-joes-burguer.html