

HAMBÚRGUER DE GRANITO BOVINO

INGREDIENTES

1 kg de carne bovina (granito) moída só uma vez

200 g de farinha rosca

2 ovos

1 cebola média picada

1 molho tempero verde (cebolinha e salsa)

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Compre o granito bovino sem osso e peça para o açougueiro moer apenas uma vez, ou triture em casa.

Pique todos os temperos e misture bem com os ovos mexidos.

Espalhe toda a carne de granito moída em uma vasilha grande com a farinha de rosca. Junte tudo e amasse até ficar bem misturado.

Utilize um molde (forma) de hambúrguer dividindo em 5 partes iguais.

Utilize grill ou grelha para assar, virando os 2 lados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14431-hamburguer-de-granito-bovino.html>