

HAMBÚRGUER PARAÍSO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 cenoura
2 ovos
1 cebola
1 cabeça de alho
1/2 colher (sopa) de sal
cheiro-verde
1 xícara (chá) de maisena
1 xícara (chá) de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no microprocessador a cenoura, a cebola, o alho, os ovos, sal e o cheiro-verde.

Numa tigela, misture os ingredientes batidos com a carne moída, a farinha de trigo e a maisena.

Amasse bem.

Forre a mesa com plástico fino. Se não tiver, abra os saquinhos de embalar alimentos. Coloque a massa em porções e cubra com outro plástico.

Abra a massa de carne com o rolo e corte com tesoura os quadrados do bife do tamanho de sua preferência.

Frite em frigideira untada com óleo. Doure de um lado e depois vire.

Está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/14885-hamburguer-paraiso.html>