

HAMBÚRGUER SUL DE MINAS

INGREDIENTES

400 g de carne bovina sem gordura
200 g de peito de frango
200 g de lombo de porco ou pernil
200 g de bacon carnudo sem couro
1 calabresa grande mais de 200 g
2 envelopes de tempero em pó pronto

MODO DE PREPARO

Pedir pro açougueiro moer todas as carnes.
Misture com dois envelope de tempero pronto.
Unte a tábua de carnes com óleo ou azeite.
Faça umas bolas de carnes de umas 100 g, enche as duas mãos em forma de concha.
É mais ou menos a medida, mas pode por mais, só não vai render 12 hambúrgueres.
Coloque na tábua e achate do formato e espessura que preferir.
Coloque plástico na forma e distribua os hambúrguer.
Congelar por um dia e frite.
Frite com a panela tampada para cozinhar a carne, até dourar.
Vire e tampe.
Vire novamente e deixar secar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16419-hamburguer-sul-de-minas.html>