

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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