

# HAMBURGUER CASEIRO DA DUDA

## INGREDIENTES

200 g de carne bovina (de preferência)

1 ovo

1 batata ou mais (a sua preferência de quantidade)

2 fatias de queijo cheddar ou de outro tipo

quantas fatias desejadar de bacon

temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Primeiro tempere a carne, coloque o sal a gosto e misture o ovo (com as mãos). Depois a reserve-a.

Agora peque e corte ou em rodelas ou em canudinhos a batata, coloque o óleo no fogo e espere-o aquecer.

Caso não tiver um bacon fatiado, fatie-o agora.

Peque o hambúrguer e comece a modela-lo, se tiver uma forma para isso, melhor.

Depois do óleo estar quente, despeje as batatas já fatiadas, peque uma frigideira e coloque azeite ou óleo, depois coloque em um cantinho o hambúrguer na frigideira com o bacon do lado ou em outra frigideira para que o bacon frite ao mesmo tempo.

Pegue o queijo de sua escolha e quando já estiver quase pronto o hambúrguer, o coloque-o em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16464-hamburguer-caseiro-da-duda.html>