

HAMBRUSCHETTA

INGREDIENTES

- 500 g de carne moída (de seu gosto)
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 2 dentes de alho
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de vinagre balsâmico
- pimenta moída na hora e páprica defumada a gosto
- 1 tomate
- 2 pães (usei o semi-italiano) em fatias
- 150 g de queijo de sua preferência fatiado

MODO DE PREPARO

Coloque a carne em um recipiente e misture bem o alho, o sal, a pimenta, a páprica, o azeite o balsâmico e reserve.

Corte o pão e o tomate em fatias e reserve.

Corte cada fatia de queijo em 4 e reserve.

Pegue a carne e faça 15 bolinhas de tamanhos iguais (aperte na mão, formando pequenos hambúrgueres).

Frite os hambúrgueres e, enquanto frita, coloque as fatias de pão em uma frigideira à parte pra dar uma pequena aquecida nos pães.

Quando virar os hambúrgueres, coloque uma fatia de tomate e o queijo em cima (deixe derreter bem).

Agora é só montar as hambruschetas: use folhas de salsinha ou de manjeriço para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16467-hambruschetta.html>