

HAMBÚRGUER DE COSTELA

INGREDIENTES

HAMBÚRGUER:

Hambúrguer: 800 g de costela bovina moída

200 g de bacon moído

1 tomate

1 cebola

2 dentes de alho

60 g de farinha de rosca

2 ovos

Sal a gosto

Pimenta calabresa a gosto

CEBOLA CARAMELIZADA:

Cebola caramelizada: 2 cebolas

2 colheres (sopa) de mel

Azeite a gosto

INGREDIENTES PARA MONTAGEM DO LANCHE:

Ingredientes para montagem do lanche: 8 fatias de queijo cheddar

16 fatias de mussarela

Maionese a gosto

Ketchup a gosto

Alface

Requeijão a gosto

Bacon em fatias

MODO DE PREPARO

HAMBÚRGUER:

Hambúrguer: Em um liquidificador, coloque a cebola, o alho, 1 ovo, tomate e temperos.

Misture a costela moída, o bacon moído e a mistura batida no liquidificador.

Acrescente mais um ovo e a farinha de rosca e misture bem.

Faça formatos de hambúrguer e frite em um fiozinho de azeite, em fogo baixo.

Não pressione os hambúrgueres, e vá virando aos poucos.

CEBOLA CARAMELIZADA:

Cebola caramelizada: Corte as cebolas em rodela, coloque um fio de azeite em uma frigideira e frite as cebolas em fogo baixo.

Após elas estarem douradinhas, coloque o mel e deixe dissolver, e reserve em seguida.

MONTAGEM:

Montagem: Passar ketchup, maionese e requeijão no pão de hambúrguer.

Coloque o cheddar e a mussarela para derreter em cima do hambúrguer no final da fritura, e coloque no pão.

Frite o bacon e coloque no pão.

Coloque as cebolas caramelizadas, inclusive o caldo de mel, e por fim, coloque o alface.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16716-hamburguer-de-costela.html>