

HAMBÚRGUER CASEIRO SUPER SABOROSO

INGREDIENTES

1 kg de carne bovina moída (fraldinha ou alcatra)

1 colher (sopa) de molho inglês

1 colher (sopa) de vinagre de maçã

1 pitada de cominho

1 pitada de pimenta-do-reino

Cebola média picada

3 dentes de alho amassados

1/2 maço de cebolinha verde picada

1/2 maço de salsa picada

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a carne num recipiente grande, com espaço de sobra para poder manusear bem a massa.

Primeiramente, acrescente o vinagre e o molho inglês à carne moída, misturando bem.

Em seguida, acrescente a cebola, o alho, a pimenta e o cominho, e misture novamente.

Por último, adicione a salsa, a cebolinha e o sal, amassando bem com as mãos para que a massa fique bem homogênea.

Divida a massa em 10 porções (cada uma equivalendo ao tamanho de uma bola de tênis, aproximadamente).

Molde os hambúrgueres na mão, formando uma bola e depois amassando (ou abrindo a massa e usando a forma própria).

O hambúrguer encolhe e fica mais alto quando cozinha, por isso, quando modelar a massa, não deixe que fiquem muito grossos.

Coloque o hambúrguer numa frigideira ou grelha antiaderente e deixe dourar bem de cada lado.

Se preferir que fique mais cozido, use uma tampa e deixe em fogo baixo.

Se preferir ao ponto ou mal passado, deixe grelhar em fogo médio ou alto sem tampar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17529-hamburguer-caseiro-super-saboroso.html>