

# HAMBÚRGUER ARTESANAL ANDOLINI

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída de sua preferência (eu usei 400 g de alcatra e 600 g patinho)

300 g de bacon moído

tempero verde (coentro, hortelã, salsa)

1/2 maço

200 g de mostarda holandesa

1 pacote de creme de cebola

1 ovo

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Primeiramente junte a carne moída com o bacon e logo após o creme de cebola e o ovo.

Misture bem.

Logo depois misture o tempero verde, farinha de trigo, a mostarda holandesa e a pimenta do reino (a gosto).

Misture bem, até ficar bem misturado.

Você pode cortar com um modelador de hambúrguer, ou usar uma garrafa pet 2 litros cortada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18062-hamburguer-artesanal-andolini.html>