

# HAMBÚRGUERES GOURMET

## INGREDIENTES

500 g de fraldinha moída  
500 g de patinho moído  
100 g de bacon picado em cubos pequenos  
100 g de champignon escorrido e picado em cubos pequenos  
4 dentes de alho amassados com sal a gosto  
8 fatias de queijo cheddar para sandwich  
Salsa bem picada a gosto  
Cebolinha bem picada a gosto

## MODO DE PREPARO

Frite parcialmente as 100 g de bacon, e posteriormente os reserve, removendo o excesso de gordura.

Em uma tigela, misture muito bem todos os ingredientes e certifique-se que a massa esteja o mais homogênea possível.

Com os ingredientes misturados em mãos, utilize formas de hambúrgueres para modelar os bifes em porções de 150 g.

Após a modelagem dos bifes, reserve-os na geladeira protegidos por um plástico filme por no mínimo 2 horas, ou até o momento do consumo.

No momento do preparo, unte ambos os lados do bife com molho barbecue com o auxílio de um pincel de carne.

Após o devido preparo dos bifes, coloque-os na grelha da churrasqueira já preaquecida.

Enquanto o bife é grelhado, vire-o constantemente para um cozimento uniforme.

Quando o bife estiver próximo ao ponto de cozimento desejado, acrescente uma fatia de queijo cheddar sobre o bife e aguarde até que ela derreta antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18583-hamburgueres-gourmet.html>