HAMBÚRGUER CASEIRO SEM OVO

INGREDIENTES

500 g de carne moída (pode ser de 2ª, se essa for de boa qualidade)

100 g manteiga (pode ser margarina cremosa)

50 g farinha de trigo

10 fatias de queijo mussarela

sal a gosto

cominho a gosto (e/ou pimenta-do-reino)

6 pães de hambúrguer (pode ser o pão cervejinha)

cebola a gosto

alface a gosto

tomate a gosto

condimentos a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a carne em um recipiente que possibilite o manuseio da futura

Acrescente a farinha, o sal e o cominho

Misture tudo até ficar homogêneo (o queijo deve ficar evidente em meio à massa, esse é o toque especial)

Coloque uma colher (chá) de manteiga em uma frigideira, assim que estiver suficientemente quente, coloque um hambúrguer

Assim que virar, acrescente ao lado as fatias de cebola previamente cortadas

Corte um dos pães, use os condimentos que preferir (sugestão

Com o pão aberto e com condimentos, acrescente na ordem

Repita o processo para os outros pães e saboreie

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1908-hamburguer-caseiro-sem-ovo.html