

HAMBÚRGUER ARTESANAL NA CHURRASQUEIRA/FORNO

INGREDIENTES

700 g de carne moída a seu gosto (usei patinho)

pimenta calabresa a gosto

2 colheres (sopa) sal

1 ovo

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

300 a 400 g de mussarela fatiada

orégano a gosto

bacon fatiado

tomate fatiado

manteiga a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, tempere a carne moída com a pimenta, sal e orégano (se desejar, adicione um pouco de tempero em pó vermelho) e misture bem.

Depois de temperada a carne, adicione o ovo e a farinha de trigo e misture bem até dar liga.

Abra a carne, acrescente um pouco de queijo e feche bem fazendo o bife.

Na churrasqueira, coloque os hambúrgueres e o bacon fatiado e deixe assar a seu gosto.

Se preferir, pode ser colocado em uma travessa e levado ao forno por aproximadamente 30 a 40 minutos dependendo da sua preferência quanto ao ponto da carne.

Antes de colocar os hambúrgueres na churrasqueira ou no forno, passe um pouco de manteiga pra não agarrar.

Após assado, monte o hambúrguer (se quiser, doure um pouco o pão do hambúrguer com manteiga, para que também não agarre na chapa da churrasqueira).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19566-hamburguer-artesanal-na-churrasqueira-forno.html>