

## CHEEDED MELT

### INGREDIENTES

300 g de carne moída (preferencialmente patinho)

1/2 pacote (sopa) de cebola

2 pães de hambúrguer (preferencialmente integrais com gergelim)

4 fatias de queijo cheddar próprio para sanduíche (aqueles que vem em embalagem individual)

100 g de creme de leite

1 cebola de leite

molho shoyu e sal a gosto

### MODO DE PREPARO

#### HAMBÚRGUER:

Hambúrguer: Tempere a carne moída com a sopa de cebola e sal a gosto.

Não deixe ficar muito temperada para não brigar com os demais ingredientes.

Vá amassando a carne com o tempero até formar uma massa.

Em uma superfície lisa, forme a carne como um bife de hambúrguer mais grosso, pode utilizar um pote redondo para cortar no formato correto. em uma frigideira, frite o bife com um pouco de óleo.

Na hora de fritar, não vire o bife, frite um lado, depois vire para fritar o outro.

#### CHEEDED:

Cheddar: Em uma panela com fogo brando, coloque as 4 fatias do queijo e vá separando em pedaços menores.

Quando começar a derreter, acrescente o creme de leite. mexa até formar uma massa homogênea.

Deixe descansar.

#### CEBOLA:

Cebola: Corte a cebola em pequenos pedaços que fritou o bife, jogue a cebola em fogo baixo.

Quando começar a dourar, adicione um pouco de shoyu até que elas fiquem caramelizadas.

#### PÃO:

Pão: Na mesma frigideira em que fritou o bife e as cebolas, aqueça e coloque o pão aberto com as partes internas em contato com a superfície da frigideira.

Deixe até que comecem a queimar.

Monte o seu sanduíche com os ingredientes!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/21693-cheddar-mcmelt.html>