

# HAMBÚRGUER RECHEADO CASEIRO

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída  
1 pote de requeijão ou nata  
1 cebola  
alho  
tempero seco a gosto  
1 noz-moscada  
pimenta em grão ou moída  
sal a gosto  
250 g de presunto  
250 g de musarela

## MODO DE PREPARO

Misture na carne o sal, a cebola e o alho picado, os temperos secos, a noz-moscada ralada e a pimenta a gosto.

Após misturar todos os temperos na carne, acrescente o requeijão ou a nata sendo que com a nata o sabor ficará mais suave, mas caso não encontre, o requeijão também funciona.

Se possível, reserve esta mistura por um dia na geladeira, pois assim o sabor ficará mais apurado mas também pode ser feito na hora

Faça bolinhas de carne e achate para fazer o hambúrguer, você precisará de dois hambúrgueres para poder fazer um recheado.

Coloque uma fatia de queijo e de presunto dobrados em uma banda do hambúrguer e cubra com a outra.

Agora basta apertar as pontas para fechar.

Frite com um pouquinho de óleo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21994-hamburguer-recheado-caseiro.html>