

CHEESEBÚRGUER CASEIRO

INGREDIENTES

HAMBÚRGUER:

Hambúrguer: 800 g de patinho
400 g de fraldinha
200 g da gordura de peito
2 ovos
1 pacote de sopa de cebola
pimenta-do-reino moída na hora a gosto
queijo mussarela em fatias
sal

MOLHO ESPECIAL:

Molho especial: 2 colheres (sopa) de ketchup QUERO
2 colheres (sopa) de Mostarda QUERO
1 colher (sopa) de geleia de pimenta

MODO DE PREPARO

Na hora de comprar as carnes, peça para o açougueiro moer as 3 partes (fraldinha, patinho e gordura de peito) juntas duas vezes.

Num recipiente grande, coloque a carne moída, adicione os ovos e a sopa de cebola e misture bem com as mãos. Acrescente pimenta-do-reino e sal a gosto, misturando mais a carne.

Molde os hambúrgueres para ficar no tamanho da palma da sua mão.

Esquente a frigideira com um fio de óleo e grelhe o hambúrguer dos dois lados de modo uniforme.

Coloque o queijo em cima do hambúrguer, ainda na frigideira, e tampe para que o vapor derreta o queijo.

Para montar seu cheesebúrguer sugerimos um pão fresquinho de hambúrguer, mini agrião ou a sua folha de preferência.

Finalize com ketchup, mostarda e maionese QUERO.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22225-cheeseburguer-caseiro.html>