

# 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>