

CARNE DE HAMBÚRGUER RECHEADA

INGREDIENTES

1 kg de patinho moído (ou alcatra, peito bovino ou músculo moído)

1/5 de azeite (4 colheres)

500 g de queijo mussarela

1 linguiça calabresa

sal a gosto

200 g de salsinha (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque o patinho moído em um depósito de plástico ou (vidro).

Despeje o azeite e o sal , e misture bem com a carne.

Depois de misturar os ingrediente na carne, vá fazendo bolas de carne e amassando na palma da mão até ficar bem fina e deixe no congelador por 20 minutos.

Enquanto a carne está na geladeira, pegue a linguiça calabresa corte em cubos e coloque para fritar até ficar dourada.

Depois de passar os 20 minutos, tire as carnes da geladeira, e pegue 2 pedaços.

Escolha um lado e coloque a calabresa e o queijo e com a outra parte, cubra a parte recheada.

Coloque azeite ou óleo em uma frigideira, leve-a ao fogo médio e coloque a carne recheada.

Deixe fritar cada lado, por 3 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22978-carne-de-hamburguer-recheada.html>