

HAMBÚRGUER DE COSTELA E ACÉM

INGREDIENTES

MAIONESE:

Maionese:1 ovo

1/2 limão

sal a.gosto

cheiro-verde a gosto

óleo de soja para dar o ponto

MODO DE PREPARO

Moa o acém, a costela e o sebo todos juntos.

Molde em bolas de cerca de 160 g.

Asse na grelha ou na chapa, acrescentando sal grosso de vez em quando.

Vire quando o lado estiver com cor marrom clara.

Quando estiver quase no ponto desejado, acrescente uma fatia de queijo.

Coloque no liquidificador o ovo, o sal, o cheiro-verde e o suco do limão.

Ligue o liquidificador na primeira posição e acrescente o óleo em fio contínuo até o líquido tornar-se um mousse e parar de mexer.

Desligue imediatamente para não perder o ponto.

Corte o pão, espalhe a maionese e acrescente o hambúrguer.

Tampe e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23374-hamburguer-de-costela-e-acem.html>