

# HAMBÚRGUER DO SENISE

## INGREDIENTES

- 1 kg de acém moído
- 1/2 de ponta de alcatra moído
- 2 gomos finos de linguiça de pernil
- 2 ovos
- 2 pacotes de creme de cebola
- sal, pimenta e shoyu a gosto para temperar

## MODO DE PREPARO

Retire a carne de porco das tripas da linguiça.

Misture as 3 carnes até ficar homogênea.

Acrescente os ovos e os cremes de cebola, continuando a mexer.

Acerte o tempero com o sal, pimenta e shoyu ao seu gosto.

Faça um pequenino hambúrguer, frite e confira o tempero, acertando se necessário.

Grelhe seu hambúrguer e monte seu lanche como preferir.

O meu leva pão, hambúrguer, bacon, queijo cheddar, cebola caramelizada, rúcula e molho barbecue.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24222-hamburguer-do-senise.html>