

HAMBÚRGUER DE FORNO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 ovo
1 cebola média picadinha
cheiro-verde e pimenta-de-cheiro a gosto
1 colher (sopa) de colorau
1 colher (chá) de pimenta-do-reino
bacon picado a gosto
queijo e presunto para o recheio
sal e sazón a gosto
molho de tomate

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes com a carne, exceto o bacon, queijo e o presunto.

Divida a carne em 5 partes iguais, ou em 4 partes, se preferir um hambúrguer maior.

Pegue um dos 5 pedaços e divida em dois.

Abra uma dessas partes e coloque bem no meio dela, o queijo, presunto e o bacon já frito (retire o óleo). Abra o outro pedaço também e coloque em cima dessa carne com o recheio, fechando bem as beiradinhas.

Faça esse mesmo procedimento com as demais partes.

Unte uma forma com óleo ou margarina e coloque para assar em forno a 150° C, nos primeiros 20 minutos, para assar bem por dentro.

Depois aumente a temperatura para 180° C, por mais uns 10 ou 20 minutos, até verificar que ele está bem assadinho.

Retire do forno e coloque uma fatia de queijo em cada hambúrguer e molho de tomate por cima do queijo.

Coloque de volta no forno apenas para derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24286-hamburguer-de-forno.html>