

# HAMBÚRGUER CASEIRO DELICIOSO

## INGREDIENTES

900 g de carne moída  
100 g de bacon moído  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 ovo  
3 cebolas roxas médias  
50 ml de vinagre balsâmico  
1 colher (sopa) de manteiga  
2 colheres (sopa) de açúcar cristal  
6 fatias de queijo emmenthal (aproximadamente 100 g)  
6 pães de hamburguer com gergelim  
2 tomates médios em rodela  
3 folhas de alface picadas  
salsinha a gosto  
cebolinha a gosto  
sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

### RELICHE DE CEBOLA:

Reliche de cebola: Pique as cebolas em rodela, separando as camadas.  
Numa frigideira, frite as cebolas até começarem a dourar com 1 colher de manteiga.  
Adicione o açúcar e frite por mais 2 minutos ou até caramelizar.  
Por fim, junte o vinagre balsâmico e misture, deixando a cebola fritar até quase secar o líquido.

### HAMBÚRGUER:

Hambúrguer: Junte a carne moída, o bacon, o ovo, a farinha, a salsinha, a cebolinha, o sal e a pimenta-do-reino em um bowl e misture bem por 3 minutos com as mãos.  
Faça hambúrgueres com porções da mistura, com espessura de aproximadamente 2,5-3 cm e largura de 8-9 cm.  
Aqueça uma frigideira média com um fio de óleo e coloque os hambúrgueres em fogo médio até ficarem ao ponto.  
Quando estiverem próximos do ponto desejado, coloque 1 fatia de queijo por cima de cada hambúrguer e deixe derreter sem escorregar.

#### MONTAGEM:

Montagem: Monte os lanches com pão, hambúrguer, relíche de cebola, alface e tomate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25700-hamburguer-caseiro-delicioso.html>