

# 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 hambúrguer com gergelim

2 tomates médios em rodelas

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 rodelas, 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 escorrer.

## MONTAGEM:

Montagem: Monte os lanches com pão, hambúrguer, reliche 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>