

# HAMBÚRGUER CASEIRO BARATO E GOSTOSO

## INGREDIENTES

500 g de acém sem osso moído (fresco)

1 cebola média

2 alhos médios

sal a gosto

pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a carne moída, rale a cebola sobre a carne para que fique bem fina e solte sugo.

Utilize queles raladores de metal ou plásticos que utilizamos para ralar cenoura, como o mesmo ralador rale o alho também, sobre a carne.

Acrescente a pimenta-do-reino.

Utilizei modelador de hambúrguer (120 g), se você não tiver, divida a carne em quatro partes iguais, faça bolinhas e amasse.

Agora a dica primordial, congele os hambúrgueres.

Em uma frigideira ou chapa com um fio de óleo aquecido, coloque os hambúrgueres e acrescente o sal.

Como gosto bem passado, ao ponto, deixo três minutos e meio cada lado.

Lembrando que só deve ser virado uma vez, quanto menos mexer o hambúrguer, melhor ele fica.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25728-hamburguer-caseiro-barato-e-gostoso.html>