

HAMBÚRGUER RECHEADO DA JU

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 colher de sopa de alho frito

gorgonzola a gosto

orégano a gosto

tempero (sazón, caldo knorr ou fondor) a gosto

1 ovo

MODO DE PREPARO

Bata um pouco o ovo para misturar a clara com a gema.

Em uma bacia, misture a carne moída, o sal, a pimenta, o alho, o orégano, o ovo e o tempero que desejar.

Com a ajuda de um moldador ou com a mão mesmo, faça a forma de hambúrguer, bem fininha e reserve.

Corte o gorgonzola em pedacinhos e use para rechear o hambúrguer.

Faça outra forma de hambúrguer fininha e use como tampa.

Frite na frigideira com um pouquinho de azeite e tampe para cozinhar melhor.

Deixe dourar dos dois lados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26209-hamburguer-recheado-da-ju.html>