

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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