

HAMBÚRGUER DA TATÁ

INGREDIENTES

250 g de patinho moído

250 g de acém moído

alho

sal

pimenta-do-reino

cheiro verde

8 tirar de bacon

1 cebola

manteiga

leite

queijo parmesão ralado 20 g

1 colher de açúcar

2 colheres de maionese

ovo

queijo cheddar

pão de hambúrguer

óleo

MODO DE PREPARO

Misture as duas carnes moídas.

Adicione sal, alho, pimenta-do-reino e o cheiro-verde a gosto.

Faca uma bola de carne e aperte em um tabuleiro para ficar um bife grosso.

Coloque as 8 tiras de bacon em tiras no forno aquecido a 200° C até dourar e retire do forno.

Coloque em uma panela 1 colher de manteiga, 1/4 de cebola picada pequena, 2 colheres de sopa de leite de vaca, adicione o queijo parmesão ralado e deixe até derreter.

Após derreter o queijo, coloque 2 colheres de maionese e o molho está pronto.

Em uma frigideira frite os bifés no óleo ate dourar.

Abra o pão ao meio coloque o bife frito dentro.

Frite 1 ovo e coloque por cima do bife.

Coloque 2 fatias de bacon por sanduíche partidas ao meio.

Coloque em uma panela 1 colher de manteiga 1 colher de açúcar e coloque as cebolas cortadas em anéis até

dourar.

Coloque por cima do bacon as cebolas e o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26539-hamburguer-da-tata.html>