HAMBÚRGUER DE COSTELA BOVINA

INGREDIENTES

1 kg de costela bovina moída (se o açougue não moer, passe no processador, mas cuide para não triturar demais)

1 pacote creme de cebola

1 cebola de cabeça

sal

cheiro verde (cebolinha, salsinha, orégano, manjericão, folhas de alho)

pimenta de sua preferência

MODO DE PREPARO

Corte todos os ingredientes bem fininhos ou passe no processador.

Misture com a costela moída e acrescente o creme de cebola pra dar liga.

Por último, adicione sal e pimenta a gosto.

Sugiro temperar um dia antes de assar, fica mais saboroso.

Asse na grelha ou grill.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26777-hamburguer-de-costela-bovina.html