

# 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, manjeriço, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26777-hamburguer-de-costela-bovina.html>