

HAMBÚRGUER GOURMET DA ABIMAPI PARA O DIA MUNDIAL DO PÃO

INGREDIENTES

HAMBÚRGUER:

Hambúrguer: 400 g de carne (patinho ou coxão mole) moída

200 g de carne fraldinha moída

sal e pimenta-do-reino moída na hora ao seu gosto

CREME REFRESCANTE:

Creme refrescante: 1 pepino japonês cortado em cubos bem pequenos e escorrido em peneira

1 colher (sopa) de folhas de hortelã bem picadas

2 colheres (sopa) de cebola roxa bem picada

1/2 dente pequeno de alho amassado

1 colher (chá) de suco de limão

sal e pimenta-do-reino branca ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Misture as carnes, divida em quatro porções, faça bolinhas e achate-as bem para dar o formato de hambúrguer.

Tempere com sal e pimenta ao seu gosto.

Asse os hambúrgueres em um grill ou frite ao seu gosto.

Corte os pães, coloque um hambúrguer em uma das partes, uma porção de creme refrescante, fatias de tomate a gosto, fatias de cebola e cubra com a outra parte de pão.

Decore ao seu gosto e sirva com salada de agrião e alface.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26860-hamburguer-gourmet-da-abimapi-para-o-dia-mundial-do-pao.html>