

# HAMBÚRGUER DE COSTELA BOVINA COM CEBOLA CARAMELIZADA

## INGREDIENTES

1 kg de costela bovina sem osso

10 pães de hambúrguer

2 ovos

50 g de farinha de rosca

200 g de picles

1 cebola média

20 fatias de queijo mussarela

manteiga a gosto

2 colheres de açúcar

maionese a gosto

temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Moa a carne no processador, mas não muito para manter um pouco da textura da carne.

Coloque em uma vasilha a carne moída, os ovos, a farinha de rosca e os temperos a gosto (eu usei bacon em flocos, azeitona, lemon pepper, ervas e sal).

Misture bem a massa com as mãos, até que sinta que ficou com ligas.

Em uma frigideira pequena, de fritar ovos, coloque um pedaço de sacola plástica e preencha com a carne já temperada e prense, até ter o formato de bife.

Em uma chapa de ferro quente, coloque o bife e deixe até o ponto desejado.

Se quiser que ele cozinhe, despeje um pouco de água em cima.

Vire o bife e coloque o queijo em seguida.

Em uma frigideira de teflon, coloque a manteiga e rodelas uniformes de cebola.

Assim que ela começar a desprender uma da outra, coloque o açúcar, até formar uma calda.

Monte o hambúrguer, em uma fatia de pão coloque uma camada de maionese, o bife, o queijo, a cebola, o picles e se quiser, ovo (opcional).

Está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26948-hamburguer-de-costela-bovina-com-cebola-caramelizada.html>