

# SANDUBÃO CASEIRO

## INGREDIENTES

### HAMBÚRGUER:

Hambúrguer: 500 g de maminha magra moída

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

pão de hambúrguer

### MOLHO:

Molho: 4 colheres de sopa de maionese

2 colheres de sopa de catchup

2 colheres de sopa de mostarda

1/2 cebola

cheiro-verde a gosto

1 colher de sopa de creme de alho

1 pacotinho de queijo cheddar com 8 unidades

## MODO DE PREPARO

Prepare o hambúrguer, misturando bem a carne moída com o sal.

Em seguida, faça bolinhas com a carne, achate-as fazendo o formato de hambúrguer.

Coloque os hambúrgueres na chapa, aguardando 2 minutos de cada lado.

Se preferir, abafe-os com a tampa de alguma panela para ficar bem suculento.

Em seguida, coloque um queijo no pão de hambúrguer

Coloque outra fatia de queijo, em cima do hambúrguer, já no ponto a seu gosto, e abafe-os até o queijo começar a derreter.

Logo em seguida, coloque o hambúrguer sobre o outro queijo que está no meio de pão.

Para o molho, no triturador ou liquidificador, bata todos os ingredientes.

É só saborear seu sanduba caseiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27420-sandubao-caseiro.html>