

HAMBURGÃO FAMÍLIA

INGREDIENTES

500 g de carne moída

sal a gosto

limão ou vinagre a gosto

1 sachê de sazón de carne

250 g de bacon

maionese a gosto

queijo mussarela

1 pão broa de milho (grande)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque os 500 g de carne moída e tempere com sal, limão ou vinagre a gosto e sazón de carne.

Depois de temperada, separe a carne em 2 bolas e faça o formato de um hambúrguer com cada um dos pedaços.

Corte o bacon em duas partes, uma maior que outra.

Corte a parte menor em cubinhos e a parte maior em fatias.

Frite tanto os cubinhos quanto as fatias.

Depois de frito o bacon, coloque 1/2 colher de maionese e os bacon fritos em cubinhos em uma metade do pão.

Feche o hambúrguer com a outra metade do pão, apertando bem com as mãos.

Leve os hambúrguer para fritar na frigideira com o mesmo óleo que saiu do bacon, virando quando estiver bom.

Depois de fritos, coloque o queijo, o bacon em fatias e tampe a frigideira.

Abaixe o fogo e jogue um pouquinho de água pra dar vapor e derreter o queijo.

Em seguida, abra o pão, adicione o queijo derretido e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27437-hamburgao-familia.html>