

HAMBÚRGUER OGRO

INGREDIENTES

300 g de contra-filé

300 g de acém

4 pães

1 tomate

sal

azeite de oliva

4 fatias de queijo

MODO DE PREPARO

Misture as duas carnes, não adicione sal ou qualquer tipo de tempero.

Preaqueça o forno a 180°C, para deixar os pães crocantes.

Após misturar a carne, faça 4 hambúrgueres com, aproximadamente, 150 g cada.

Aqueça um grill ou frigideira, sem utilizar óleo ou azeite.

Coloque o hambúrguer no grill ou frigideira e adicione sal na parte superior.

Pingue 1 gota de azeite de oliva, para que o sal seja absorvido para o centro do hambúrguer.

Quando as bordas do hambúrguer estiverem fritas, vire, adicione sal e pingue 1 gota de azeite.

Vire novamente o hambúrguer e coloque a fatia de queijo em cima do mesmo.

Tampe o grill ou a frigideira e aguarde o queijo derreter.

Retire os pães que estão no forno e verifique se eles estão com o aspecto crocante.

Monte os lanches e divirta-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27488-hamburguer-ogro.html>