

HAMBÚRGUER CASEIRO SAUDÁVEL

INGREDIENTES

- 700 g de carne moída de boa qualidade
- 2 ovos inteiros
- 2 dentes de alho ralado
- 1/2 cebola média ralada
- 1/2 xícara de farinha de aveia ou aveia em flocos finos
- 1 colher de sopa de cheiro-verde picado bem miudinho
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres de sopa de óleo para untar a frigideira

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o sal, até obter uma mistura homogênea.

Adicione a carne, cebola e alho ralados e misture até ficar uma massa consistente.

Adicione a aveia e, se desejar, a pimenta.

Misture novamente, até ficar homogêneo.

Faça pequenas bolinhas de carne com as mãos e amasse para deixar no formato de hambúrguer.

Unte uma frigideira com óleo e grelhe os hambúrgueres até estarem no ponto desejado.

Dica: Também pode ser feito na air fryer, é só pincelar um pouco de azeite nas duas faces do hambúrguer e levar por 10 minutos a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28064-hamburguer-caseiro-saudavel.html>