

HAMBÚRGUER DE FRALDINHA COM BACON

INGREDIENTES

400 g de fraldinha moída

2 pães de hambúrguer

4 fatias de bacon

2 fatias de queijo mussarela

1 cebola roxa cortada em fatias

4 folhas de alface

4 folhas de rúcula

6 fatias bem finas de tomate

sal marinho (para temperar a carne)

1 colher de sopa de manteiga

molho barbecue a gosto

maionese (de preferência a verde que você encontra a receita no tudo gostoso
<http://www.tudogostoso.com.br/receita/163976-maionese-verde-sem-ovo.html>)

MODO DE PREPARO

Lave bem a alface e a rúcula e reserve.

Lave bem o tomate, corte em fatias finas e reserve.

Corte a cebola em fatias finas e reserve.

Pegue metade da carne, faça uma bola e achate devagar, apertando as pontas para não se desmanchar.

Achate a carne em um prato pra facilitar a modelagem do hambúrguer.

Se a carne não der liga, acrescente um pouco de azeite de oliva, queijo parmesão ou farinha de rosca.

Faça o mesmo com a outra metade da carne.

Tempere a carne com o sal marinho dos dois lados e reserve.

Aqueça a manteiga em uma frigideira em fogo médio e acrescente a cebola.

Quando a cebola começar a ficar mole, acrescente aproximadamente duas colheres de sopa rasas de molho barbecue, reserve.

Coloque as fatias de bacon, sem a pele mais externa, em um prato e leve ao micro-ondas por 3 a 5 minutos, ou até ficarem crocantes e reserve.

Aqueça uma frigideira grande, anti-aderente, com um fio de azeite de oliva, em fogo alto por 30 segundos.

Acrescente os hambúrgueres.

Regule o fogo para médio e deixe a carne assar por volta de dois ou três minutos, dependendo de cada fogão e

então vire.

Coloque uma fatia de queijo sobre cada hambúrguer e tampe por mais dois ou três minutos.

Abra o pão, passe maionese, coloque em cada um duas folhas de alface, duas de rúcula, três ou quatro fatias de tomate.

Coloque a carne com o queijo, a cebola, o bacon e feche o pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28295-hamburguer-de-fraldinha-com-bacon.html>