

HAMBÚRGUER SUCULENTO

INGREDIENTES

300 g de carne moída, aproximadamente, de sua preferência (recomendo patinho)

1 cebola média

1 pimentão amarelo pequeno

salsinha a gosto

coentro a gosto

sal

pimenta-do-reino em pó

pimenta dedo-de-moça sem semente

1 colher de sopa de chimichurri

1 colher de sopa de tempero ana maria (cebolinha, cebola desidratada, tomate desidratado, pimentão, caldo de galinha e especiarias desidratadas)

1 colher de sopa de cominho em pó

1 colher de sopa de coloral

MODO DE PREPARO

Pique a cebola, o pimentão, a salsinha, o coentro e a pimenta, bem pequeno se preferir, use um multiprocessador.

Misture todos ingredientes numa vasilha grande.

Espalhe uma porção da carne com a altura aproximada de 1 cm (1 dedo).

Com auxílio de um pote ou um copo, faça círculos na carne para modelar o hambúrguer.

Depois frite numa frigideira, com um fio de azeite ou óleo.

Se preferir, utilize um grill ou leve ao forno para ficar bem sequinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28967-hamburguer-suculento.html>