

HAMBÚRGUER DE LINGUIÇA GOURMET

INGREDIENTES

500 g de linguiça fresca sem pele
2 colheres (sopa) de cebola picada
1 colher (sopa) de erva doce desidratada
2 tomates fatiados e sem sementes
queijo gouda fatiado
pão de hambúrguer
maionese
ketchup
mostarda
alface americana
pimenta-do-reino a gosto
azeite para fritar

MODO DE PREPARO

Com a ponta de uma faca bem afiada, pique bem a linguiça.

Em um recipiente, ponha a linguiça, a cebola, a erva doce, a salsa e a pimenta.

Misture bem até que todos os ingredientes se incorporem.

Para dar a forma é só fazer uma bola com a mão e achatá-la em uma tábua, pressione as bordas para fazer o formato.

Se você quiser um hambúrguer mais profissional é só usar um aro, pressionar bem com a mão e pronto.

Leve uma boa frigideira ao fogo médio, coloque um pouco de azeite e deixe ela esquentar bem.

Assim que a frigideira estiver quente, coloque seu hambúrguer e deixe grelhar até dourar em baixo, aproximadamente uns 5 minutos.

Vire com uma espátula e coloque uma boa fatia do queijo.

Abaixe um pouco o fogo e, para ajudar no cozimento da carne e ajudar a derreter o queijo, tampe a frigideira com uma tampa ou com outra panela.

Deixe grelhando por uns 4 a 5 minutos até que o queijo já esteja bem derretido e o hambúrguer dourado por baixo.

Retire da frigideira e coloque em um prato para descansar.

Na mesma frigideira coloque o pão de hambúrguer para dourar e absorver o caldo.

Coloque a fatia de tomate para grelhar.

Vire o tomate e verifique se o pão já está dourado.

Assim que o pão estiver bem dourado e o tomate grelhado, monte o sanduíche.

Comece com uma boa camada de maionese.

Em seguida coloque uma camada de alface americana, ketchup, mostarda, o hambúrguer com o queijo, o tomate grelhado e para finalizar o pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29253-hamburguer-de-linguica-gourmet.html>