

# HAMBÚRGUER CASEIRO AO MOLHO DE GORGONZOLA

## INGREDIENTES

### PARA O HAMBÚRGUER:

Para o hambúrguer:500 g de acém moído

5 dentes de alho

um tablet de tempero sabor costela

pimenta calabresa ao gosto

sal ao gosto

### PARA O MOLHO:

Para o molho:100 g de queijo gorgonzola

5 colheres de creme leite

sal a gosto

### EXTRA:

Extra:um ramo de rúcula

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne misturando todos os ingredientes, o tablet de caldo de costela pode ser dissolvido em 2 dedos de água quente.

Ao final, deixe a carne descansar em um saco plástico por 30 minutos.

Em uma frigideira, frite os hambúrgueres.

Para o molho, misture os ingredientes em um recipiente, leve ao micro-ondas ou ao fogo baixo, até derreter o queijo.

Prepare o hambúrguer, colocando a rúcula em cima do molho e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29526-hamburguer-caseiro-ao-molho-de-gorgonzola.html>