

HAMBÚRGUER CASEIRO MUITO BOM

INGREDIENTES

500 g de carne moída (uma ótima opção é a fraldinha, nem muito gorda e nem muito magra)

1 pacote de creme de cebola

1/2 cebola

2 dentes de alho

sal a gosto

cebolinha e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Bata a cebola e o alho no processador de alimentos ou corte em pedacinhos bem pequenos.

Coloque um pouco de carne no processador com os outros ingredientes já picados.

Adicione o restante da carne e bate tudo junto (não deixe bater muito) ou misture bem.

Coloque a carne pronta em uma superfície limpa e, com um rolo, (de amassar massas) amasse e deixe na espessura de hambúrguer que você deseja (não pode ser muito fina, porque senão fica muito seco, e não pode ser muito grosso para não ficar cru por dentro) o ideal seria mais ou menos 1,5 cm.

Pegue uma forma com o tamanho desejado e corte a carne (formando os hambúrgueres).

Depois é só enrolar no plástico filme e guardar na geladeira para fritar quando desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30012-hamburguer-caseiro-muito-bom.html>