

# HAMBÚRGUER À MILANESA

## INGREDIENTES

### Hambúrguer

500 g de carne moída  
2 colheres (sopa) creme de cebola  
200 g de linguiça calabresa ralada  
pimenta-do-reino a gosto  
4 dentes de alho amassados  
cheiro-verde a gosto  
sal a gosto

### Empanar

3 claras de ovos  
500 g farofapronta  
1 litro de óleo  
Molho rosê  
3 colheres (sopa) de maionese  
2 colheres (sopa) de ketchup  
1 colher (sopa) mostarda  
cheiro-verde a gosto  
1 litro de óleo para fritar  
requeijão para enfeitar

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a carne moída, creme de cebola, pimenta do reino, linguiça calabresa, sal e o alho amassado

Coloque sobre um prato e deixe descansar por cerca de 15 minutos no congelador

Com o óleo bem quente (200°C) na panela e frite

Misture em um recipiente a maionese, o ketchup, a mostarda e o cheiro

Com o hambúrguer pronto, mergulha ele no molho rosê e sirva essa delícia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3013-hamburguer-a-milanese.html>