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 (200ºC) 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-milanesa.html