

HAMBÚRGUER TRADICIONAL USA

INGREDIENTES

1 kg carne bovina moída (patinho ou peito)
150 g lombo de bacon (moído junto com a carne)
2 ovos
1 pacote creme de cebola
2 colheres de molho inglês
pimentas a gosto (calabresa, reino e dedo de moça)
1 pitada de noz moscada
1 colher de tempero pronto (alho, cebola e sal)
cheiro verde picado a gosto
molho barbecue (apenas para assar, não misturar na massa)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande misture todos os ingredientes até ficar firme e homogêneo.

Separe em partes de 100 g fazendo uma bola com as mãos e pressionando contra a pedra (não precisa ficar redondinho pois o formato é um pouco rústico mesmo).

Em uma churrasqueira à carvão disponha os hambúrgueres lado a lado em uma grelha.

Com um pincel besunte o molho Barbecue sobre a carne e, ao virá-los, repita o processo.

Caso prefira fritar também ficará bom mas não obterá o resultado tradicional e não poderá usar o molho durante a fritura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31236-hamburguer-tradicional-usa.html>