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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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