

CARNE DE HAMBÚRGUER ASSADA COM MOLHO

INGREDIENTES

4 hamburques descongelados

1 tomate picado sem semente

1 meia cebola picada

3 dentes de alho

6 colheres de massa de tomate

sal a gosto

orégano

manteiga para untar

azeite

MODO DE PREPARO

Unte uma forma com manteiga e reserve.

Preaqueça o forno por 10 minutos na temperatura 200°C

Em uma panela, frite a cebola no azeite até que comece a ficar transparente

Acrescente o alho e o tomate e mexa

Coloque o molho de tomate

Verifique a consistência, se precisar, acrescente um pouco de água.

Adicione sal a gosto.

Polvilhe orégano e mexa até levantar fervura.

Disponha os hamburques na forma untada e jogue o molho por cima, a medida que cubra todos eles.

Coloque para assar de 15 a 20 minutos. Na metade do tempo vire os hamburques.

Essa é uma opção deliciosa para quem não quer comer o hamburquer frito. A carne fica mais macia e o molho de tomate combina muito com o sabor.

Após assados, também pode-se colocar queijo por cima e levar novamente ao forno até que derreta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32649-carne-de-hamburguer-assada-com-molho.html>