

MINI BURGUERS

INGREDIENTES

PARA O HAMBURGUER:

Para o hambúrguer: 500g de carne moída

1 cebola picada

2 ovos

Salsinha

40g de pão torrado e ralado

Azeite

Sal

Pimenta

PARA O CREME:

Para o creme: 1 lata de creme de leite

150g de queijo parmesão

Sal

Pimenta

10 fatias de pão de forma

MODO DE PREPARO

Primeiro nós vamos preparar o hambúrguer caseiro que é bem fácil, mas exige que você coloque a mão na massa, literalmente. Em um bowl misture a carne moída, a cebola, os ovos, o pão ralado, a salsinha, o sal e a pimenta. Misture tudo com as mãos.

Faça pequenas bolinhas de carne e achatate para formar os mini burguers

Tire as bordas das fatias do pão de forma, corte em quatro partes e leve para grelhar. Mas não deixe muito tempo, não é pra ser uma torrada, é apenas para aquecer e pegar uma corzinha

Depois do pão é hora de grelhar a carne no azeite até ficar totalmente assada e dourada por fora.

Enquanto o hambúrguer esta na grelha, vamos preparar o creme de queijo. E é bem simples: misture o creme de leite e o parmesão e tempere com um pouquinho de pimenta.

Montar é mais fácil ainda. Coloque o mini-hambúrguer sobre as fatias de pão e por cima do hambúrguer o creme de queijo. Decore com uma folhinha de salsinha e Voilà! Esta pronto, um mini-hambúrguer recheado de muito sabor.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32834-mini-burguers.html>