

SANDUÍCHE COM HAMBÚRGUER CASEIRO

INGREDIENTES

1/2 kg de carne magra moída (patinho, acém, etc)

3 colheres (sopa) cebola e alho desidratados

3 colheres (sopa) cheiro verde fresco

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

6 fatias de queijo prato

6 fatias de queijo cheddar

1 tomate cortado em fatias

6 pães de hambúrguer

6 folhas de alface americana

mostarda

catchup

maionese

MODO DE PREPARO

HAMBÚRGUER:

Hambúrguer: Peça para moer a carne duas vezes. Em uma tigela misture bem a carne moída, cebola e alho desidratados, cheiro verde, sal e pimenta-do-reino.

Modele os hambúrgueres e coloque na frigideira untada em fogo médio

Após 2 minutos, vire os hambúrgueres para grelhar do outro lado e adicione uma fatia queijo prato e por cima uma fatia do queijo cheddar em cada hambúrguer.

Tampe a frigideira para que os queijos derretam.

Abra os pães e coloque em uma grelha para esquentar por 1 minuto.

Passa a mostarda e catchup a gosto.

Adicione a folha de alface americana, as fatias de tomate, e por último o hambúrguer grelhado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/37291-sanduiche-com-hamburguer-caseiro.html>