

HAMBÚRGUER CASEIRO ULTRA MACIO

INGREDIENTES

500 g de carne moída
1 pimenta-de-cheiro picada
1/4 de um pimentão picado
1 dente de alho pilado ou processado
1 sachê de tempero para carne (sazón)
1 colher de chá de amaciante de carne
sal e pimenta-do-reino a gosto
óleo e manteiga para fritar

MODO DE PREPARO

Para obter um hambúrguer ultra macio e perfeito, o primeiro passo é processar a carne. A carne pode ser processada tanto no processador quanto no liquidificador. É importante que seja processada em pequenas quantidades, para não ficar muito pesado para o aparelho. Não deixe a carne virar papa, mas deixe-a ficar com uma liga bem boa.

Depois de processada coloque a carne em um refratário e misture com todos os ingredientes, amasse bem com as mãos ou com uma colher de pau.

Deixe repousar por 10 minutos.

Depois pegue uma frigideira, coloque 5 colheres de óleo e uma colher de manteiga. Caso frite muitos hambúrgueres de uma só vez, aumente o óleo e a manteiga na mesma proporção, de uma colher de manteiga para 5 de óleo.

Enquanto derrete e fica quente, é o tempo para moldar os hambúrgueres, estes podem ser moldados em uma forma ou na palma da mão.

Coloque na frigideira para fritar. Sobre cada peça de hambúrguer coloque uma gota d'água. Pode demorar um pouco para fritar, isso é normal, assim ele cozinhará primeiro e ficará muito macio.

Depois que a água da frigideira secar, ele começará a fritar, deixe até o ponto de sua preferência.

Monte-o no pão bola com os acompanhamentos de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37863-hamburguer-caseiro-ultra-macio.html>