

HAMBÚRGUER DE PICANHA COM NOZES E CREAM CHEESE

INGREDIENTES

500 g de carne de picanha moída
3 colheres de sopa de cream cheese
50 g de nozes picadas (à mão mesmo)
1 ovo (para dar a liga)
sal
pimenta-do-reino branca
alecrim
gengibre em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Num refratário, misture a carne e todos os temperos.

Vá adicionando, aos poucos, as nozes.

Quebre o ovo e misture.

Coloque o cream cheese e misture até que esteja homogêneo.

Modele da forma que preferir, o ideal é que não sejam mais finos do que a espessura de um dedo.

Forre com um papel manteiga, ou outro tipo de selador e coloque no freezer por um tempo.

Prepare do modo que preferir (na foto os hambúrgueres foram grelhados).

Caso os hambúrgueres comecem a desmanchem coloque um pouco de farinha de soja (carne de soja triturada), nada mais do que 2 colheres de sopa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38349-hamburguer-de-picanha-com-nozes-e-cream-cheese.html>