# HAMBURGUER CASEIRO DE 200GR RECHEADO COM QUEIJO

## INGREDIENTES

400 g de carne moída

100 g de Mussarela (pode usar queijo prato também)

1 sachê de sazón para carnes

1 ovo

1 colher de chá de sal

Pimenta-do-reino moída (a gosto)

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em um recipiente até formar uma massa homogênea.

Usando uma forma de fritar ovo (aquelas para deixar o ovo redondo na frigideira), coloque a primeira camada de carne (100 g) e aperte bem para preencher todo o espaço.

Coloque 50 g de queijo no meio, como se fosse fazer uma torta, o queijo pode ser ralado ou em pedaços.

Preencha as laterais e e feche o hambúrguer com as outras 100 g de carne pressionando bem.

Repita os passos acima com o restante dos ingredientes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41016-hamburguer-caseiro-de-200gr-recheado-com-queijo.html