

HAMBÚRGUER DA CAMIS

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1/2 cebola em cubos

100 g de bacon em cubos

1 ovo

50 g de queijo ralado

Salsinha e cebolinha a gosto

Farinha de rosca para dar liga

24 cubos de mussarela ou outro queijo de sua preferência

tempero para carne

Azeite para friar

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com tempero para carne a gosto.

Misture a cebola ,o bacon ,o ovo e o queijo ralado.

Acrescente a salsinha e cebolinha a gosto e a farinha de rosca aos poucos sentindo a textura do hambúrguer.

Modele a carne no formato desejado e recheie com os cubos de mussarela.

Reserve na geladeira por 30 minutos com filme plástico para não ressecar.

Frite os hambúrgueres numa frigideira com pouco azeite pois o bacon já soltará gordura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41103-hamburguer-da-camis.html>