HAMBÚRGUER GRELHADO A BISTRÔ

INGREDIENTES

800 g de alcatra moída

100 g de queijo mussarela ralado

100 g de queijo prato ralado

100 g de queijo cheddar ralado

1 bisnaga de 200 g de catupiry

200 g de copa em fatias

4 pães de hambúrguer com gergelim (de boa qualidade, de preferencia sabor salsa e cebola)

1 pacote de creme de cebola

sal e pimenta-do-reino a gosto

cheiro-verde

100 g de cebola picada em cubinhos pequenos

5 tabletes de sazon em pó

2 tomates em fatias

150g de mussarela em fatias

MODO DE PREPARO

HAMBÚRGUER:

Hambúrguer:Coloque em uma vasilha a carne e tempere com o sal, a pimenta, o sazón, a cebola picada, o cheiro verde e o creme de cebola.

Faça uma massa de carne experimente para verificar o sal e o tempero.

Em seguida com o auxílio de um papel filme, faça 4 bolas de tamanho iguais. Reserve.

QUEIJOS:

Queijos:Misture os queijos ralado, mussarela, cheddar e prato em uma vasilha.

MONTAGEM DOS HAMBÚRGUERES:

Montagem dos hambúrgueres:Individualmente, pegue uma das bolas de carne e com o auxilio das mãos faça um furo, com cuidado para não ceder nenhum dos lados, e coloque os queijos ralados e o catupiri, lembrando para não exceder para fechar bem os hambúrgueres, após fechados modelos em formato de hambúrguer tradicional, faça o processo com o restante dos hambúrgueres e leve ao Grill, sem apertá-los.

Quando os hambúrgueres estiverem quase grelhados, coloque as fatias de copa e finalize com o tomate e a mussarela. Ainda no Grill coloque o fundo dos pães em cima dos hambúrgueres e vire para que o pão grelhe

também, a parte que ficou exposta coloque mais uma fatia de mussarela e feche o pão com a tampa (o lado que contém gergelim).

Agora é só se deliciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43545-hamburguer-grelhado-a-bistro.html