

# 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 sazón 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 auxílio das mãos faça um furo, com cuidado para não ceder nenhum dos lados, e coloque os queijos ralados e o catupiry, 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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