

HAMBÚRGUER CASEIRO DO BETÃO

INGREDIENTES

1,5 kg de miolo de acém moído

400 g de queijo prato

sal

pimenta-do-reino

azeite

pão para hambúrguer

MODO DE PREPARO

Pegue 150 g de carne moída crua e modele o hambúrguer com a própria mão, apertando bem.

Coloque em uma chapa bem quente uma gota de azeite e coloque o hambúrguer para fritar.

Vire ele somente quando um dos lados já estiver frito.

Após virar, acrescente uma pitada de pimenta-do-reino e uma pitada de sal.

Coloque uma fatia de queijo-prato dobrada em cima e tampe para derreter.

Em seguida, basta montar o lanche conforme preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43683-hamburguer-caseiro-do-betao.html>