HAMBURGÃO RECHEADO COM 3 QUEIJOS

INGREDIENTES

500 g de carne moída

100 g de queijo parmesão pedaço

100 g de mussarela fatiada

1 bisnaga de catupiry

5 colheres rasas de farinha de rosca

1 ovo

1/2 pacote de creme de cebola

papel alumínio

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha a carne moída,o creme de cebola,a farinha de rosca e o ovo, misture até que fique consistente e com liga.

Rale o queijo parmesão e reserve.

Estenda um pedaço de papel alumínio numa bancada ou mesa e ponha um pouco da carne moída e modele o fundo como se fosse um prato.

Recheie com queijo parmesão ralado, mussarela e catupiry.

Pegue mais um pouco da massa e estique na mão como se fosse uma tampa, coloque em cima e modele fechando-a.

Repita esse procedimento em mais um hamburgão.

Envolva os no papel alumínio e leve ao forno por 40 minutos entre 200°C a 250°C.

Tire do forno, retire o papel alumínio e coloque por cima os 3 queijos do recheio.

Leve ao forno novamente até derreter bem os queijos.

Retire e sirva com uma salada de legumes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44121-hamburgao-recheado-com-3-queijos.html