

HAMBÚRGUER DUPLO COM QUEIJO

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída
1 cebola picada
Sal e pimenta-do-reino
5 colheres (sopa) de farinha de rosca
100 g de queijo provolone
Óleo para untar

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com cebola, sal e pimenta-do-reino.
Acrescente a farinha de rosca e misture mais um pouco.
Molde na mão 2 hambúrgueres.
Coloque um pedaço de queijo entre eles aperte bem as beiradas para o queijo não vazar.
Faça o mesmo com o restante da carne.
Unte com o óleo uma assadeira e arrume os hambúrgueres.
Leve ao forno médio (180°C) e asse até ficar bem dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44901-hamburguer-duplo-com-queijo.html>