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