CARNE DE HAMBÚRGUER ASSADA AO MOLHO

INGREDIENTES

8 carnes de hambúrguer descongeladas

1 cebola média picada em partes pequenas

1 tomate sem caroço e sem sementes, picado em partes pequenas

Orégano (à vontade)

6 colheres de sopa de extrato de tomate

cheiro verde picada em partes pequenas (à vontade)

cebolinha picada em partes pequenas (à vontade)

200 g de queijo mussarela fatiada

molho inglês (opcional)

manteiga para untar o tabuleiro

MODO DE PREPARO

Unte um tabuleiro grande com manteiga, organize as carnes de 2 em 2 por fileiras, de modo a ter entre elas um espaço de 2 cm de distância uma da outra.

Em uma frigideira coloque a cebola já picada para dourar com um fio de azeite ou outra coisa de sua preferência.

Adicione o tomate picado, cheiro-verde picado, cebolinha picada, mexa um pouquinho de modo a misturar os ingredientes e desligue o fogo.

Despeje o molho da frigideira calmamente sobre os hambúrgueres de modo que não cubram por completo.

Leve ao forno preaquecido por 5 minutos a 180°C, deixe assar por 10 minutos (dependendo do seu forno poderá ser necessário deixar por mais 10 minutos), olhando com frequencia para não queimar)

Não deixe o molho secar por completo.

Retire do forno com cuidado e arrume as fatias de queijo, 2 fatias em cima de cada hambúrguer.

Salpique orégano e com o forno DESLIGADO retorne o tabuleiro para o forno apenas para derreter o queijo.

Sirva com arroz branco e salada de alface!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47368-carne-de-hamburguer-assada-ao-molho.html