

HAMBÚRGUER NA CHURRASQUEIRA

INGREDIENTES

1 kg de carne magra (patinho ou coxão mole bem limpo) moída 2 vezes

1/2 kg de linguiça calabresa moída

1 cebola média

3 dentes de alho

2 colheres de sopa de alcaparra

2 limões espremidos

3 colheres de sopa de mostarda escura

3 colheres de sopa de molho inglês

cheiro verde

opcional:

Queijo mussarela ou prato

rodela de tomate

MODO DE PREPARO

Misture a carne moída com a calabresa também moída.

Bata todos os outros ingredientes no liquidificador para formar um tempero: a cebola, o alho, o caldo do limão, a mostarda o molho inglês e o cheiro verde.

Misture o tempero batido na carne com a calabresa, amassando bem com as mãos.

Depois é só montar os hambúrgueres: se for fazer na churrasqueira, use uma grelha e monte hambúrgueres mais grossos para que fiquem suculentos (cerca 2,5 cm de altura).

Você também pode recheá-los com queijo e tomate, fazendo 2 discos e colocando no meio uma rodela de tomate e uma fatia de queijo bem dobradinha. Feche bem as bordas e aperte bem para o queijo não escorrer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50597-hamburguer-na-churrasqueira.html>