

HAMBÚRGUER MEIO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 hambúrguer de carne moída feito em casa, ou comprado
- 1/2 cebola picada em rodelas
- maionese a gosto
- 1 ovo
- patê de frango (opcional)
- 1 fatia de presunto
- 2 fatias de queijo cheddar, ou qualquer outro
- 1/2 tomate picado em rodelas, não é recomendado que descasque, opcional
- sal e pimenta-do-reino ou preta, ou qualquer outra
- 1 colher de chá de manteiga, ou margarina

MODO DE PREPARO

No pão coloque a maionese e ou o ketchup, coloque a fatia de presunto e depois o queijo.

Em uma frigideira coloque óleo e a manteiga ou margarina , depois de quente, frite as cebolas em rodelas até elas ficarem douradinhas, e coloque no pão, coloque em cima do queijo para que ele derreta.

Frite o ovo e coloque no pão.

Coloque a outra fatia de queijo no pão.

Frite o bife e ponha no pão.

Passa um pouquinho de patê de frango em cima do bife (opcional).

A frigideira com pouco óleo, frite o tomate cortado em fatias, até ele ficar meio molinho e ponha no pão.

Coloque a outra fatia de pão por cima, se quiser ponha um pouco de orégano e ponha no forno até o pão dourar, e até por que alguns ingredientes podem ter esfriado até o término da receita.

Sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52210-hamburguer-meio-simples.html>