HAMBURGER RECHEADO

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1/3 xícara de farinha de quibe

6 fatias de queijo mussarela

sal

alho

cebola

cheiro-verde

óleo

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de quibe para umedecer com um pouco de água morna, isso ajuda a umedecer mais rápido.

Em um refratário coloque a carne, sal, alho, cebola e cheiro-verde bem picados, e a farinha de quibe já úmida.

Faça bolinhas e recheie-as com o queijo, após modele-as em formato de hambúrger, mas não deixe o queijo de fora, ou vai escorrer para fora.

Agora coloque um fio de óleo e frite o hamburgeres um por um, como fazemos com bifes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52580-hamburger-recheado.html