

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 hambúrguer, mas não deixe o queijo de fora, ou vai escorrer para fora.
Agora coloque um fio de óleo e frite o burgeres 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>