

# 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 hamburgeses um por um, como fazemos com bifés.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/52580-hamburger-recheado.html>