

HAMBURGER

INGREDIENTES

600g de carne pode ser 80/20

1 ovo

Molho tabasco

Molho inglês

Pimenta vermelha esmagada

Pão ralado

MODO DE PREPARO

Alise e espalhe a carne de hambúrguer na sua bancada para que haja mais área de superfície exposta.

Adicione o ovo, molho Tabasco, molho inglês, e uma quantidade generosa de pimenta vermelha esmagada. Não junte o pão ralado.

Comece misturando todos os ingredientes na carne, dobrando a carne de hambúrguer sobre si mesmo e trabalhar juntos com as mãos. Dobre e prensa até os ingredientes estarem uniformemente distribuídos.

Espalhe e alise a mistura de carne de hambúrguer mais uma vez.

Agora misture a carne de hambúrguer com pão ralado da mesma maneira que misturou os outros ingredientes. A quantidade de pão ralado varia por à pessoas que gostam dos hambúrgueres mais secos outros mais húmidos A idéia aqui é fazer com que a carne venha obter uma consistência em que se mantenha unida. Depois de bem misturada faça uma bola e depois em cima da bancada aperte ligeiramente para baixo sem quebrar.

Divida a bola em iguais porções, com uma faca grande. Depois faça bolas, com as palmas das mãos vá dando formato ao hambúrguer.

Agora só cozinhar, eu prefiro no churrasco, mas pode fritar também.

Depois é só decorar com cebola crua ou frita vai ao gosto de cada um, Duas rodela de tomate, alface, pepino tipo pickles e uma fatia de queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53689-hamburger.html>