

HAMBÚRGUER ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de acém moído
1 ovo
1 tablete de caldo de picanha
1/2 cebola bem picada
Cheiro verde (bem picado) a gosto
2 colheres (sopa) de mostarda
2 colheres (sopa) de molho inglês
Farinha de rosca a gosto
Pimenta-do-reino a gosto (opcional)
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Adicione o caldo de picanha (dissolvido em um pouquinho de água quente), junto com todos os ingredientes (menos a farinha de rosca).

Misture bem com as mãos e, aos poucos, vá adicionando a farinha de rosca.

O ponto do hambúrguer é quando você pega um pouquinho na mão, faz uma bolinha e ele não desmancha. É sempre pouca farinha de rosca que se usa, porque senão o hambúrguer fica duro, pois o ovo já dá liga.

Faça com as mãos bolinhas do tamanho que desejar e depois as amasse para dar a forma do hambúrguer.

O ideal é deixar os hambúrgueres na geladeira por um tempo (aproximadamente 1 hora), para eles ficarem mais firmes e fáceis de preparar.

Deixe a frigideira esquentar bem, coloque um pouco de margarina (o suficiente para fritar os hambúrgueres). Deixe em fogo alto, pois formará uma casquinha crocante. Vire do outro lado e deixe fritar bem.

Não deixe fritar muito pois senão ele fica duro e seco.

O segredo é deixar fogo alto, se precisar coloque mais margarina, o ideal é que o hambúrguer fique bem passado por fora e suculento por dentro.

Dica: deixe o pão de hambúrguer tostar uns minutinhos no forno, antes de montar o lanche.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55822-hamburguer-especial.html>