HAMBÚRGUER DE COSTELA E BACON

INGREDIENTES

Pão de hambúrger com gergelim

400g de costela bovina desossada magra

400g de fraldinha moida

1 pacote de creme de cebola

Bacon fatiado

1 cebola roxa

1 ovo

Sal a gosto

200g queijo cheddar em fatias pequenas e grossas

MODO DE PREPARO

Misture a costela, fraldinha, ovo, sal e o creme de cebola no mixer ou no liquidificador ou processador de sua preferência (tem que ser forte o bastante para moer a carne) até obter uma massa

Reserve

Coloque o bacon em fatias em 2 papeis toalha e mais 2 papeis toalha por cima

Coloque o bacon envolvido no papel toalha sobre um prato e leve ao microondas por 60 segundos

Os bacons devem ficar sequinhos e levemente tostados

Em um pires, coloque a mistura de carnes e aperte com a mão, formando pequenos discos (hambúrger)

Use pedaços de plástico limpos para sobrepor um sobre o outro

Leve ao freezer por 2 horas ou até congelar

Em uma frigideira, frite os hambúrgeres dos dois lados e coloque o queijo e o bacon com a cebola fatiada por cima

Sugestão de molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6418-hamburguer-de-costela-e-bacon.html