HAMBÚRGUER CASEIRO TEMPERADO

INGREDIENTES

500 g da ponta da alcatra moída

150 g bacon moído

1 cebola média ralada

1 dente de alho

sal a gosto

1 colher (sopa) de molho inglês

MODO DE PREPARO

Misture a carne com o bacon moído

Acrescente a cebola, o alho, o sal e o molho inglês, misture até ficar uma massa uniforme

Faça os moldes de hambúrguer e deixe resfriar na geladeira por no minimo 2 horas (tempo necessário da carne absorver os temperos)

Unte a frigideira com óleo e frite cada lado em fogo médio

Acrescente o queijo de sua preferencia, pão, alface e tomate

Saboreie este delicioso hambúrguer

Se quiser, grelhe em um grill ou uma sanduicheira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8656-hamburguer-caseiro-temperado.html