HAMBÚRGUER CASEIRO ARTESANAL

INGREDIENTES

1/2 kg de carne acém moído duas vezes

1 cebola média cortada bem pequenininha

1/2 pimentão amarelo

1 pedaço de bacon picado bem pequenininho

cebolinha e salsinha a gosto

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de molho inglês

orégano a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e misture bem

A técnica para fazer hambúrgueres é pegar uma quantidade de carne que caiba na palma da sua mão, molde

Após isso, aperte a bola de carne em formato de hambúrguer, com aproximadamente 1 cm de espessura e 7 cm de diâmetro

Coloque os hambúrgueres já moldados em uma forma e deixe no freezer por uns 15 minutos

Retire do freezer, pegue sua melhor frigideira e regue com um fio de azeite ou óleo

Coloque a quantidade que caiba de hambúrgueres na sua frigideira, abaixe o fogo, tampe por 5 minutos

Retire a tampa, deixe selar de um lado e depois sele de outro lado

Essa receita não vai ovos e nem farinha

Na verdade,

O pedaço de bacon utilizado foi de aproximadamente 20 centímetros de comprimento e 3 dedos de largura/altura

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/10937-hamburguer-caseiro-artesanal.html