

HAMBÚRGUER CASEIRO FÁCIL

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída
4 colheres de farinha de trigo
200 g de bacon
200 g de mussarela fatiada
1 cebola grande
1 pimentão médio
1 tomate
alface a gosto
1 limão
maionese a gosto
ketchup a gosto
1 pacote de pão de hambúrguer
pimenta calabresa a gosto
4 cabeças de alhos
temperos a gosto (coentro, manjeriço, cominho, noz-moscada moída, tempero baiano, açafrão e outros)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a carne em uma vasilha maior
Pique metade da cebola em pequenos pedaços
Adicione a cebola picada, alho, a farinha de trigo e os temperos escolhidos (menos o sal, este é colocado ao final), à carne
Faça bolas médias e amasse
Salpique o sal a gosto na parte de cima do bife e coloque esta parte para baixo na panela
Salpique o sal do outro lado do bife
Corte o bacon em pedaços e frite
Nesta mesma panela coloque os bifes para fritar, até ficarem dourados
Corte o restante de cebola e o pimentão em rodela e refogue
Corte os tomates em rodela
Lave as folhas de alface
Corte o pão de hambúrguer ao meio e passe maionese e ketchup dos dois lados

Coloque o tomate, o pimentão e a cebola

Após, adicione o bife de hambúrguer, o bacon e a mussarela

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11041-hamburguer-caseiro-facil.html>