

HAMBÚRGUER À MILANESA

INGREDIENTES

Hambúrguer

- 500 g de carne moída
- 2 colheres (sopa) creme de cebola
- 200 g de linguiça calabresa ralada
- pimenta-do-reino a gosto
- 4 dentes de alho amassados
- cheiro-verde a gosto
- sal a gosto

Empanar

- 3 claras de ovos
- 500 g farofapronta
- 1 litro de óleo

Molho rosê

- 3 colheres (sopa) de maionese
- 2 colheres (sopa) de ketchup
- 1 colher (sopa) mostarda
- cheiro-verde a gosto
- 1 litro de óleo para fritar
- requeijão para enfeitar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a carne moída, creme de cebola, pimenta do reino, linguiça calabresa, sal e o alho amassado

Coloque sobre um prato e deixe descansar por cerca de 15 minutos no congelador

Com o óleo bem quente (200°C) na panela e frite

Misture em um recipiente a maionese, o ketchup, a mostarda e o cheiro

Com o hambúrguer pronto, mergulha ele no molho rosê e sirva essa delícia

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3013-hamburguer-a-milanesa.html>