

# HAMBÚRGUER DE COSTELA E BACON

## INGREDIENTES

Pão de hambúrguer com gergelim  
400g de costela bovina desossada magra  
400g de fraldinha moída  
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 (hambúrguer)

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 hambúrgueres dos dois lados e coloque o queijo e o bacon com a cebola fatiada por cima

Sugestão de molho

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6418-hamburguer-de-costela-e-bacon.html>