

HAMBÚRGUER DE CHURRASCO

INGREDIENTES

- 6 xícaras de sobras de churrasco (carne e linguiça)
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 2 ovos
- farinha de rosca
- cheiro verde a gosto
- pimenta do reino a gosto
- sal a gosto
- 1 recipiente redondo (do tamanho de um hambúrguer)

MODO DE PREPARO

Leve ao processador as carnes, a cebola, o alho, o cheiro verde e processe bem

Acrescente os ovos, acerte o sal e a pimenta do reino, e processe novamente

Retire a massa do processador, disponha em uma vasilha

Coloque a farinha até ficar firme, de forma que dê para manipular com a mão e não fique despedaçando

Abra uma folha grande de papel alumínio, pegue algumas bolotas da massa e disponha sobre o papel

Amasse com o fundo do recipiente

Modele com a boca do recipiente, para que fique redondinho e com uma espessura boa

Recorte a folha de papel alumínio um pouco maior que o hambúrguer, assim fica fácil de movimentar a massa até a frigideira

Frite em uma frigideira antiaderente ou congele os hambúrgueres, embrulhados no papel alumínio, individualmente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8581-hamburguer-de-churrasco.html>