

Hambúrguer Caseiro

www.receitasdafia.com/receitas/hamburguer-caseiro

Aprenda a fazer uma hambúrguer super saboroso e suculento, para começar seu fim de semana com muito sabor!

Hamburguer Caseiroknown



Ingredientes

- 250g de patinho moida
- 250g de ponta de peito moida
- 4 unidades de Pão de hambúrguer
- 1 colher (sopa) de Manteiga
- 4 fatias de queijo prato ou muçarela
- 4 colheres (sopa) de Molho especial de fast food
- Bacon frito
- Alface a gosto
- Tomate a gosto
- picles a gosto
- sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

- 1. Pegue uma parte de carne moída (dividi a carne da receita em 4 partes de 125g) amasse um pouco nas mãos, coloque o papel manteiga cortado embaixo, em cima o molde e aperte muito bem a carne.
- 2. Aperte um pouquinho o centro com o dedo para que a carne não fique levemente arredondada
- 3. Coloque em fio de óleo em uma frigideira e deixe em fogo médio
- 4. Tempere com sal e pimenta do reino
- 5. Coloque a parte temperada para baixo
- 6. Já tempere o outro lado com sal e pimenta do reino
- 7. Não fique mexendo no hambúrguer
- 8. Depois de cerca de 2-3 minutos vire o hambúrguer e coloque a fatia de queijo
- 9. Deixe por mais 2-3 minutos (se quiser tampe a frigideira para que o queijo derreta mais rapidamente)
- 10. Sele os pães na frigideira passando um pouco de manteiga em cada parte e faça a montagem dos lanches.
- 11. Pão selado (base)
- 12. Molho especial (maionese)
- 13. Alface
- 14. Tomate
- 15. Hambúrguer caseiro
- 16. picles
- 17. Mais molho especial
- 18. Bacon
- 19. Fecha com a outra parte do pão

www.receitasdafia.com