



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!

Hambúrguer Caseiro

 50 min

 4 porções

Ingredientes

- 250g de [patinho](#) moída
- 250g de [ponta de peito](#) moída
- 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