

HAMBÚRGUER TENRO COM LEGUMES

INGREDIENTES

1 kg de carne moída 2 vezes
1 cenoura ralada fina
1 chuchu ralado fino
1 pacote (sopa) de cebola
1 ovo
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de mostarda
1 colher (sopa) de shoyu
1 pitada de páprica picante ou pimenta
1 pitada de orégano
1 pitada de alecrim em pó
cheiro-verde
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes com a mão

Essa massa fica mais úmida do que um hambúrguer normal, mas vai deixar teu hambúrguer mais suculento também

Faça hambúrgueres pequenos e finos, achatando com as mãos

Frite dos dois lados, apertando com uma espátula, numa frigideira quente e com um fio de óleo

Sirva na hora com alface, cenoura ralada, molho de sua preferência e pães levemente aquecidos

Os hambúrgueres finos ficarão ainda bem úmidos e com um sabor delicioso

A quantidade de porções depende do tamanho do hambúrguer

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/43-hamburguer-tenro-com-legumes.html>