

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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