

HAMBÚRGUER ARTESANAL RECHEADO COM MUSSARELA

INGREDIENTES

500 g de contra filé moído

1/2 pacote de creme de cebola

pedaços de mussarela (cerca de 2 cm cada)

temperos a gosto (exceto sal, pois o creme de cebola já tem)

MODO DE PREPARO

Misture a carne com o creme de cebola e os temperos

Use um molde para bifés ou algo que dê o formato de um bife de hambúrguer, faça eles mais grossos

Coloque um pedaço de mussarela em cada bife e tampe, não coloque pedaços muito grandes para não vazar na hora de assar

Asse na churrasqueira ou em forno médio por mais ou menos 20 minutos

Vire o bife para grelhar os dois lados

Monte o hambúrguer ao seu gosto

Obs

©2022 todos os direitos reservados a Mais Gostoso

<https://maisgostoso.com/receita/1983-hamburguer-artesanal-recheado-com-mussarela.html>