

Hambúrguer Caseiro



Tempo de preparo:
25 min

Rendimento:
8 porções

Tipo:
Carnes

Nível:
Fácil

Ingredientes

4 colheres (sopa) de Farinha de Arroz Solito Monsolí

1/2 kg de carne moída (de sua preferência)

1/4 de pimentão picado em pedaços pequenos

1/2 cebola picada em pedaços pequenos

1 ou 2 ovos para dar liga na massa
Sal, cheiro verde e pimenta a gosto

Modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes em uma tigela, com exceção da farinha de arroz, e amasse bem com as mãos até misturar.
2. Acrescente uma colherada de farinha de arroz por vez, até dar uma consistência e misture novamente com as mãos.
3. Modele a mistura no formato de hambúrguer tradicional.
4. Depois de pronto faça na chapa, grill, churrasqueira, frigideira ou como preferir.
5. É importante tomar cuidado para que o hambúrguer não grude. Deixe o tempo necessário para chegar no seu ponto preferido: mal passado, ao ponto ou bem passado.
6. Após retirar do fogo, monte com o pão e os ingredientes a sua escolha.
7. Depois de finalizado seu hambúrguer estará delicioso para servir.
8. Aqueles que desejam congelar devem untar uma assadeira para colocar os hambúrgueres e depois levar ao congelador. Após congelados é só embalar os hambúrgueres separadamente com plástico filme e voltar ao congelador.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br