

# HAMBÚRGUER CASEIRO FÁCIL

## INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída  
4 colheres de farinha de trigo  
200 g de bacon  
200 g de mussarela fatiada  
1 cebola grande  
1 pimentão médio  
1 tomate  
alface a gosto  
1 limão  
maionese a gosto  
ketchup a gosto  
1 pacote de pão de hambúrguer  
pimenta calabresa a gosto  
4 cabeças de alhos  
temperos a gosto (coentro, manjeriço, cominho, noz-moscada moída, tempero baiano, açafreão e outros)  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque a carne em uma vasilha maior  
Pique metade da cebola em pequenos pedaços  
Adicione a cebola picada, alho, a farinha de trigo e os temperos escolhidos (menos o sal, este é colocado ao final), à carne  
Faça bolas médias e amasse  
Salpique o sal a gosto na parte de cima do bife e coloque esta parte para baixo na panela  
Salpique o sal do outro lado do bife  
Corte o bacon em pedaços e frite  
Nesta mesma panela coloque os bifos para fritar, até ficarem dourados  
Corte o restante de cebola e o pimentão em rodela e refogue  
Corte os tomates em rodela  
Lave as folhas de alface  
Corte o pão de hambúrguer ao meio e passe maionese e ketchup dos dois lados

Coloque o tomate, o pimentão e a cebola

Após, adicione o bife de hambúrguer, o bacon e a mussarela

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11436-hamburguer-caseiro-facil.html>