

# HAMBÚRGUER TENRO COM LEGUMES

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída 2 vezes  
1 cenoura  
1 chuchu  
1 pacote de 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 (use a cenoura e o chuchu ralados finos)

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/72-hamburguer-tenro-com-legumes.html>