

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9541-hamburguer-de-churrasco.html>