

Hamburguer na Churrasqueira

A receita de hoje é simples mas uma ideia ótima para receber de forma descontraída e deliciosa!

Vamos fazer 8 porções.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 2,5 quilos de patinho bem limpo moído;
- 1 tablete de manteiga em temperatura ambiente;
- 1 pacote de sopa de cebola;
- pão de hambúrguer (eu encomendo pão de 100 gramas);
- fatias de queijo cheddar, gouda...;
- maionese caseira – (ovos, óleo e temperinhos verdes batidos no liquidificador);
- alface americana;
- tomate;
- ketchup;
- mostarda;

Para quem gosta também pode colocar ovo frito, cebola caramelizada, bacon...

Modo de fazer:

Misture a carne moída com a sopa de cebola e a manteiga com as mãos. E faça hambúrgueres com aproximadamente 200/250 gramas cada. Se for fazer na frigideira ou na chapa faça menor pois não cozinha tão bem quanto a churrasqueira, é mais difícil de ficar no ponto certo. Acaba ficando muito cru por dentro.



Clique para ampliar

Coloque na churrasqueira e espere assar!
Pergunte para o público como vão querer o ponto da carne.
Coloque o queijo por cima até derreter.
Aqueça o pão na churrasqueira também.



Clique para ampliar

E deixe os outros complementos para que os convidados se sirvam!

Aproveite seu hambúrguer!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$