

Hambúrguer

3 kg de carne moída

magra e macia) (escolha uma carne 300 g de bacon moído

ovo

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

30

Modo de preparo : **30min**

Misture todos os ingredientes muito bem e amasse para que fique tudo muito bem misturado.

Faça porções de 90 g a

Forre um plástico molhado em uma bancada e modele os hambúrgueres utilizando um aro como base.

Faça um de cada vez e retire o aro

Faça no máximo 4 camadas por forma e

Informações adicionais

Dicas para preparar a melhor receita de hambúrguer caseiro

Dica: preaqueça a chapa, frigideira ou grelha por 10 minutos antes de levar os hambúrgueres. Adicione um pouquinho de óleo ou manteiga e não amasse os hambúrgueres!

Para incrementar essa **receita de hambúrguer artesanal**, você pode utilizar temperos diversos, como o **tomilho**!

Você sabia que a receita que precede o **hambúrguer** surgiu no século XIII, na Europa? A ideia de moer a carne chegou em Hamburgo no século XVII, onde um açogueiro resolveu também temperá-la. Assim, a receita foi disseminada nos Estados Unidos por alemães da região. Lá surgiu a ideia de colocar o hambúrguer no meio do pão e adicionar outros ingredientes, como queijo, tomates e alface.

Quer incrementar ainda mais sua **receita de hambúrguer caseiro**? De um jeito simples e prático você pode deixá-la ainda mais gostosa: experimente recheá-lo! O passo a passo para preparar um **hambúrguer recheado** e as dicas para caprichar nessa delícia você encontra em nosso blog!

Curtiu essa receita de carne de hambúrguer? Então vá além do hambúrguer artesanal!

Apreendeu **como fazer hambúrguer caseiro**? Veja no **TudoGostoso** mais **receitas de hambúrguer** e também de seus acompanhamentos, como **cebola caramelada**, **molho rosê**, **molho de mostarda**, **ketchup caseiro**, **molho tártaro**, **molho barbecue**, **cebola empanada**, **batata chips no forno**, **nuggets caseiros** e **batata frita crocante e sequinha**.

Se você curtiu essa receita, você também vai adorar essa receita de molho de **salsicha**

Confira também as melhores receitas com [filé mignon](#)!

Agora que você já sabe como fazer hambúrguer caseiro, veja também:

3 [receitas com carne moída](#): deliciosas e práticas

[Temperos para carne vermelha](#): confira

Aprenda a fazer [rocambole de carne moída](#) recheado com queijo e presunto

Confira também as nossas receitas com [picanha](#)!

Veja também as nossas deliciosas receitas com [carneiro](#)!