



Hambúrguer com Cheddar



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Coxão duro bovino (moído)	2 e meia xícara (chá)	500 g
Acém bovino (moído)	2 e meia xícaras (chá)	500 g
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Creme de Cebola AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Queijo cheddar (fatiado)	20 fatias	360 g
Pão australiano para hambúrguer	10 unidades	500 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque as carnes, o alho e o Creme de Cebola Ajinomoto®, e amasse bem com as mãos.
2. Divida em 10 partes iguais e modele cada uma delas no formato de hambúrguer.
3. Em uma frigideira grande ou chapa, coloque 1 colher (sopa) de óleo e leve ao fogo médio para aquecer. Frite os hambúrgueres, aos poucos, por 5 minutos.
4. Vire, coloque 2 fatias de queijo sobre cada hambúrguer e deixe por mais 3 minutos, ou até o

queijo derreter. Frite todos os hambúrgueres, repondo o óleo quando necessário.

5. Recheie os pães e sirva em seguida.