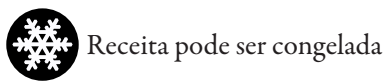


# COZINHARIAS

## Hambúrguer Caseiro



### INGREDIENTES

- 600g de carne moída
- Queijo mussarela ou cheddar
- Bacon
- 1 ovo
- 1 pacote de creme de cebola
- Pão de hambúrguer
- Sal, salsinha e outros temperos (à gosto)

### MODO DE FAZER

1. Coloque a carne em um recipiente e adicione o ovo, o creme de cebola e os temperos à gosto. Mexa tudo até sentir que a mistura está homogênea.
2. Após mexer, faça pequenas “bolas de carne” e as amasse com a mão para dar forma os hambúrguers. Depois de fazer os hambúrguers deixe-os no freezer por 15 min, para que eles estejam consistentes na hora de fritar. Aproveite esses 15 min para cortar os bacons em tiras.
3. É hora de fritar. Primeiro as tiras de bacon, doure-as e reserve. Aproveite a gordura do bacon e frite os hambúrgueres ainda congelados. Frite pressionando suavemente contra a frigideira, depois vire e coloque as fatias de queijo e bacon por cima. Continue pressionando, até a carne chegar no ponto desejado e logo após coloque no pão.

### ONION RINGS

- 2 cebolas
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 ovo

Corte as cebolas em fatias grossas, passe as rodela, uma a uma, no ovo e depois na farinha. Agora frite no óleo bem quente, retire e deixe escorrer em um prato com papel toalha(ou de pão). Sirva junto com o lanche!