

HAMBÚRGER

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

550g de carne de vaca picada
200g de carne de porco picada
50g de chouriço de carne sem pele picado
40g de bacon picado
Meia cebola picada finamente
1 dente de alho picado
1 raminho de salsa bem picada
1 ovo
3 colheres de sopa de pão ralado
6 fatias de fiambre (opcional se não quiser recheiar)
6 fatias de queijo flamengo ou queijo fundido (opcional se não quiser recheiar)
1 colher de sopa de margarina
1 cebola cortada em rodelas
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Pães para hambúrguer



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 6.84 € € | Custo por pessoa: 1.14 € €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/hamburger-31613/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, junte as carne picadas, o bacon, o chouriço, a cebola, o alho, a salsa e o ovo. Tempere com sal e pimenta. Misture bem. Por fim, junte o pão ralado e misture.
2. Para hambúrgers sem recheio: Faça bolas com cerca de 150g. Com um utensílio de fazer hambúrgers, espalhe a carne.
3. Para hambúrgers com recheio: Divida os 150g de carne em duas partes. Espalme a primeira parte. Por cima, coloque uma fatia de fiambre e uma de queijo. Dobre-as de forma a que não fiquem com as pontas de fora. Coloque o segundo pedaço de carne por cima e espalme, fazendo assim um hambúrguer recheado. Se quiser, pode congelar os hambúrgers.
4. Numa frigideira, leve ao lume a margarina e a cebola cortada em rodelas. Logo que a margarina derreta, junte os hambúrgers. Deixe fritar tudo em lume médio. Quando estiverem bem passados, vire os hambúrgers e a cebola. Depois dos hambúrgers fritos, apague o lume. Sirva os hambúrgers no pão com a cebola, acompanhados de salada e batata frita. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!