Hambúrguer misto

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Rápido	Fácil	Econômico	A dois	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml Gallo Azeite Extra Virgem Colheita Madura
- Vinho Branco
- 600g carne de vaca picada
- 400g beringela
- 4 ovos
- 125g cebola roxa
- 125g salada de rebentos
- Q.b. flor de sal e pimenta de moinho

Modo de preparação

1. Repartir a carne picada em 8 porções de aproximadamente 75g.
2. Moldar porções em forma de hambúrguer.
3. Cortar a beringela em rodelas de espessura aproximada aos hambúrgueres (para 4 porções é necessário 12 rodelas).
4. Fazer a cebolada com a cebola roxa e o Gallo Azeite Colheita Madura.
5. Fritar rodelas de beringela e os hambúrgueres numa frigideira com Azeite Gallo Colheita Madura (tempo suficiente para atingir o ponto de cozedura desejado).
6. Estrelar os ovos dentro da fôrma de metal com diâmetro igual ao dos hambúrgueres.
7. Temperar a salada de repolho com Gallo Azeite Colheita Madura e Vinagre de Vinho Branco, terminando com o ovo estrelado no topo polvilhado no final com pimenta de moinho e flor de sal.
8. Decorar com framboesa fresca.

Produtos utilizados

Colheita Madura

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Vinho Branco

Vinagre

Veja também

Carne *Rápido* *Fácil*

Pizza de presunto com rúcula

Carne *Médio* *Fácil*

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne *Médio* *Fácil*

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide