



## Mini hambúrgueres com cebola caramelizada e queijo azul



Receitas com Toque de Pimenta

Tempo de preparação Médio

Dificuldade Médio

Custo Médio

Com quem? Com amigos № de pessoas 4 pessoas

## Ingredientes



💔 Q.b. de Gallo Pimenta À Base de Azeite Gallo Original



💔 4 colheres de sopa de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

- · 400g de carne de vaca picada
- 1 dente de alho picado
- 12 mini pães de hambúrguer
- 100g de queijo azul
- · 2 cebolas brancas
- 1 colher de chá de açúcar mascavo
- 40g de rúcula
- · Q.b. de flor de sal
- · Q.b. de pimenta

## Modo de preparo

1

Em um recipiente, misture a carne com o alho bem picado, sal e pimenta a gosto. Forme 12 mini-hambúrgueres, e reserve.

2

Corte as cebolas em fatias e coloque em uma frigideira juntamente com o azeite. Deixe cozinhar em fogo brando até que a cebola comece a amolecer.

3

Adicione o açúcar à frigideira, misture e deixe cozinhar por mais 3 minutos em fogo brando. Tempere com pimenta e reserve.

4

Cozinhe os hambúrgueres em uma frigideira antiaderente por cerca de 2 minutos de cada lado.

5

No fim do cozimento, coloque um pouco de queijo por cima de cada hambúrguer e deixe derreter ligeiramente.

6

Sirva a carne nos pãezinhos com rúcula, a cebola caramelizada e gotas de pimenta a gosto.



X Dica Gallo

Se desejar ainda mais picância, use a Pimenta com Azeite Gallo Extra

## Produtos utilizados



Pimenta À Base de Azeite Gallo Original Pimenta À Base de Azeite



*Clássico* Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

<b>©</b> Carne ⊘ Rápido • Fácil
Pizza de presunto com rúcula
Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate
Espetadas de frango com molho de amendoim
<b>&amp;</b> Carne ⊙ Demorado • Fácil
Perna de cabrito em crosta de ervas
<b>©</b> Carne <b>⊘</b> Demorado <b>•</b> Fácil
Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em
www.galloportugal.com
© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide