



Hambúrguer misto



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
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 rodela de espessura aproximada aos hambúrgueres (para 4 porções é necessário 12 rodela).

4

Fazer a cebolada com a cebola roxa e o Gallo Azeite Colheita Madura.

5

Fritar rodela 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