



Hambúrguer misto de vaca e beringela



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Chef



Custo
"



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Colheita
Madura



20ml de Gallo Vinagre
Balsâmico de Sidra

- 125g de salada de rebentos
- 600g de carne de vaca picada
- 400g de beringela
- 4 ovos
- 125g de cebola roxa
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Reparta a carne picada em 8 porções, de aproximadamente 75g cada uma, e molde-as em forma de hambúrguer.

2

Corte a beringela em rodela de espessura aproximada aos hambúrgueres. Para 4 porções irá precisar de 12 rodela.

3

Aqueça numa frigideira a cebola roxa e um pouco de azeite, para fazer a cebolada.

4

Frite as rodela de beringela e os hambúrgueres numa frigideira em azeite, durante o tempo suficiente para atingir o ponto de cozedura desejado.

5

Estrele os ovos dentro de aro de metal, com diâmetro igual ao dos hambúrgueres.

6

Tempere a salada de rebentos com azeite e vinagre balsâmico de sidra.

7

Sirva tipo mil folhas, intercalando rodela de beringela e hambúrgueres e terminando com o ovo estrelado no topo, polvilhado com pimenta de moinho e flor de sal.

8

Decore com framboesa fresca e sirva ao lado a salada de rebentos crua.

Produtos utilizados



Colheita Madura
Azeite Virgem Extra Premium



Balsâmico de Sidra
Vinagre de Sidra

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