

Hambúrguer misto de vaca e beringela

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Rápido	Chef	"	Com amigos	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 rodelas de espessura aproximada aos hambúrgueres. Para 4 porções irá precisar de 12 rodelas.
3. Aqueça numa frigideira a cebola roxa e um pouco de azeite, para fazer a cebolada.
4. Frite as rodelas 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 rodelas 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