



Mini hambúrgueres com cebola caramelizada e queijo azul



Categoria

Receitas com Toque de Pimenta



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Pimenta com
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.



Dica Gallo

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



Produtos utilizados



Pimenta com Azeite Gallo

Original

Pimenta com Azeite



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Carne Médio Fácil

Costeletas de borrego com molho verde

Carne Médio Fácil

Fajitas de frango

Carne Rápido Fácil

Carbonara

Carne Demorado Médio

Peito de peru com laranja, recheado com broa, ervas e bacon

Carne Médio Fácil

Espetadas do lombo com alecrim



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide