



# 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 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide