



Mini hambúrgueres com cebola caramelizada e queijo azul



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



4 colheres de sopa de
Gallo Azeite Virgem Extra

- 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 mascavado
- 40g de rúcula
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Numa taça, 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 numa frigideira juntamente com o azeite. Deixe cozinhar em lume brando até que a cebola comece a amolecer.

3

Adicione o açúcar à frigideira, misture e deixe cozinhar por mais 3 minutos em lume brando. Tempere com pimenta e reserve.

4

Cozinhe os hambúrgueres numa frigideira antiaderente por cerca de 2 minutos de cada lado.

5

No fim da cozedura, coloque um pouco de queijo por cima de cada hambúrguer e deixe derreter ligeiramente.

6

Sirva a carne nos pãezinhos com rúcula juntamente com a cebola caramelizada.

Produtos utilizados



Virgem Extra
Azeite Virgem Extra

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