



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 À Base de 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 À Base de Azeite

Gallo Original

Pimenta À Base de Azeite



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

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