Carnes

HAMBÚRGUER ITALIANO

Receita Oficial
Fácil
15 Min.
6 Doses

INGREDIENTES

- 50 G DE PÃO RALADO
- 75 ML DE LEITE
- ERVAS AROMÁTICAS, SAL E PIMENTA
- 3 OVOS BATIDOS
- 75 G DE QUEIJO RALADO
- 2 DENTES DE ALHO PICADOS
- 350 G DE CARNE DE VACA PICADA
- 6 PÃEZINHOS DE HAMBÚRGUER CORTADOS AO MEIO
- PEPINOS PEQUENOS
- MOSTARDA DIJON, MAIONESE

CONFEÇÃO

1. Misture o pão ralado com o leite, as ervas aromáticas, sal e pimenta, os ovos, o queijo e o alho. Adicione a carne. Misture todos os ingredientes de forma uniforme.
2. Faça 6 bolas de carne com o mesmo tamanho.
3. Selecione o programa de hamburgueres e pressione ok.
4. Unte ligeiramente o tabuleiro. Quando a luz roxa parar de piscar, coloque os hambúrgueres no grelhador e feche a tampa.
5. Grelhe até a luz ficar vermelha.
6. Espalhe os molhos ou temperos à sua escolha sobre os pãezinhos cortados e coloque um hambúrguer em cada pãozinho.
7. Junte o molho de cobertura à sua escolha e coloque a outra metade do pãozinho por cima do hambúrguer.