BIFE HAMBÚRGUER DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg peito de frango desossado

1 kg de cará ou inhame

1 colher (sopa) de coentro em pó

1 colher (sopa) de sal

2 dentes de alho

1 colher de curry em pó

2 colheres de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Descasque o cará ou o inhame.

Em seguida, pique em pedaços médios (que passem na máquina de moer).

Moa o frango com cará (ou inhame) e o alho.

Misture os demais ingredientes à massa e sove-a.

Em seguida, faça bifes de tamanho básico, cerca de 100 g.

Envolva os bifes em papel-filme ou outro saquinho transparente.

Deixe resfriar no freezer, mantendo-os congelados e tirando apenas quando for utilizá-los.

Para prepará-los é simples, unte uma frigideira com azeite, coloque uma tampa e deixe cozinhar (não precisa colocar água).

Em seguida, frite até sair o caldo, cerca de 10 minutos de cada lado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14829-bife-hamburguer-de-frango.html