

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 bifés de tamanho básico, cerca de 100 g.

Envolva os bifés 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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