

HACKEPETER DON FELISBERTO

INGREDIENTES

1/2 kg de patinho
2 maços de cebola verde
1 cabeça grande de cebola branca
2 colheres grandes de salsa
2 colheres (café) de pimenta-do-reino moída branca
1 colher rasa grande de páprica picante
3 colheres grandes de alcaparras
3 colheres grandes de molho inglês
2 gemas de ovo
4 colheres grandes de azeite de oliva 0,3% de acidez
2 doses de conhaque domec
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique bem miúdo a cebolinha a cebola branca a salsa e reservar em separado.

Feito isto alinhar todos os ingredientes à sua frente para não haver repetição, inclusive as gemas.

Na sequência prepare a carne, deverá ser limpa de todas as partículas brancas e para isto deverá ser cortada em cubos pequenos.

Poderá também ser feito pelo seu açougueiro de confiança e peça para moer 3 vezes.

Em casa você poderá utilizar um micro processador após a limpeza da carne.

Coloque a carne moída em uma forma para que se torne um pequeno bolo.

Em um prato grande (eu utilizo do micro-ondas) coloque o bolo ao centro espalhando em volta os temperos picados.

Utilize uma colher afim de formar uma cavidade para alojar as gemas.

Com o auxílio de dois garfos robustos, misture exercendo movimentos de dentro para fora e fora para dentro até que fique bem misturado.

Adicione agora os temperos secos menos o sal e misture de novo.

Após isto, ai sim, colocamos o sal aos poucos e vamos misturando novamente, experimentando até encontrar o ponto.

É bom lembrar que o ponto é quando achamos que ainda falta um pouco de sal (pois com tempo o sal incorpora).

Finalizamos então com os temperos molhados misturando tudo novamente e assim o seu HACKEPETER estará pronto.

Temos que tomar cuidado com o tempo da carne moída pois ela oxida, escurece e muda o sabor.

Sirva com pães de ervas preferencialmente, mas pode torradas, pão caseiro ou francês.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17341-hackepeter-don-felisberto.html>