

# PURÊ BURGUER

## INGREDIENTES

500 g de carne moída  
1 fio de azeite  
1/2 colher (chá) de alecrim fresco picado  
1/2 colher (chá) de orégano  
1/4 de colher (chá) de pimenta calabresa  
pimenta-do-reino e sal a gosto  
1/2 xícara de bacon picado  
2 cebolas roxas picadas  
1 colher (sopa) de molho inglês  
1 kg de batata cozida e amassada  
100 ml de leite  
2 colheres (sopa) de manteiga amolecida  
mussarela a gosto  
2 ovos batidos com sal  
1 xícara de farinha de rosca

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com azeite, alecrim, orégano, calabresa, sal e pimenta

Misture bem e modele os hambúrgueres

Prese bem a carne

Na mesma frigideira, coloque o molho inglês e com auxílio de uma espátula, desgrude tudo que ficou na frigideira

Coloque a cebola e deixe até amolecer, reserve

Frite o bacon, retire e deixe descansando no papel

Em uma tigela, misture a batata com o leite, a manteiga, a pimenta

Misture bem

Unte a mão com azeite

Abra um pouco do purê de batata na mão e coloque o hambúrguer, um pouco do bacon frito, cebola e mussarela a gosto

Feche com mais um pouco do purê

Passa no ovo levemente batido com sal e logo em seguida passe na farinha de rosca

Frite em óleo quente e pronto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2237-pure-burguer.html>