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

Prense 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

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

Frite em óleo quente e pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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