

HAMBÚRGUER PICAXÃO (CHEF PEDRO CASSIANO)

INGREDIENTES

500 g de picanha moída
500 g de coxão duro moido
200 g da gordura de picanha
sal a gosto
pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Moa duas vezes para garantir a mistura e textura ideal para seu hambúrguer.

Misture tudo e porcione a carne com 180 g (hambúrguer mais alto), senão tiver balança você meça com sua mão.

Jogue a bola de carne de uma mão para outra por umas 10 vezes.

Use um aro redondo, pode ser o de fritar ovo, aperte a carne com uma colher até que preencha todo o diâmetro.

Senão tiver aro, utilize um prato para pressionar a bola de carne na mesa e forme o hambúrguer com as próprias mãos.

Aperte o centro do hambúrguer com uma colher para seu hambúrguer não inchar quando for ao fogo.

Use papel manteiga ou papel filme para separar os hambúrgueres.

Frite em fogo médio ou alto e lembre de aquecer a frigideira por uns 3 a 4 minutos antes de por o hambúrguer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23461-hamburguer-picaxao-chef-pedro-cassiano.html>