

HAMBÚRGUER DE FRANGO BAGUAL

INGREDIENTES

- 1 kg filé de peito de frango
- 1 cebola
- 1 tomate
- 3 ovos
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo integral
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- sal
- temperos a gosto
- 3 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos.

Corte 1/2 cebola em cubos e reserve.

A outra metade bata no liquidificador fazendo um creme.

Vá adicionando os cubos de peito de frango no liquidificador (cuidando para não ficar muito pesado e queimar o aparelho) e se estiver muito pesada retire e coloque em um bowl para depois misturar.

Se desejar, reserve alguns pedaços de frango para misturar depois, fica uma delícia.

Corte o tomate em cubos e pique os dentes de alho.

Em um bowl, misture o frango, 1/2 cebola, o tomate, o alho, o azeite, os ovos e a farinha.

Adicione sal e os temperos de sua preferência.

Separe os hambúrgueres e frite em uma frigideira antiaderente e pronto.

Para servir antes de tirar da frigideira, adicione uma fatia de queijo sobre o hambúrguer, fica muito bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24066-hamburguer-de-frango-bagual.html>