

# HAMBÚRGUER GOURMET MISTO

## INGREDIENTES

- 500 g de patinho ou alcatra (moído 2 vezes)
- 150 g de pernil suíno sem pele (moída 2 vezes)
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de chá de pimenta calabresa
- 1 colher de sopa de sal cheia
- 4 dentes de alho
- 1 cebola média
- 2 colheres de sopa de farinha de quibe
- 1 colher de chá de mostarda
- 3 colheres de sopa de shoyu
- 1/2 maço de salsinha

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador misture todos os ingredientes, com exceção das carnes e a farinha de quibe.

Caso fique muito grosso adicione um pouco mais de azeite de oliva.

Misture as carnes, a farinha e o tempero já batido.

Faça porções do tamanho da palma da mão e dê o formato moldando com a outra mão.

Não deixe a espessura com menos de 1 cm e não passe de 3 cm para que fique com consistência e suculência adequadas.

Após 20 minutos com o tempero já pode ser preparado, também pode ser congelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30111-hamburguer-gourmet-misto.html>