

MINI HAMBÚRGUERS DE FRANGO COM CENOURA DA MARY FARIA

INGREDIENTES

10 mini pães de hambúrguer integral
folhas de alface mimosa
fatias de queijo mussarela ou prato
1 cenoura pequena em pedaços grandes
1/2 peito de frango sem osso cortado em pedaços grandes
1 cebola pequena em pedaços
1 dente de alho
1 colher de (chá) de orégano seco
sal a gosto
1/2 xícara de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em um processador triture a cenoura, a cebola e o alho. Reserve e triture o frango.

Em um recipiente grande, coloque o frango, a cenoura, o sal e a erva seca.

Misture bem.

Aos poucos coloque a farinha, uma colher de cada vez, misturando sempre. Vá colocando farinha até que consiga formar bolinhas com a massa.

Faça bolinhas e depois amasse formando os hambúrgueres. Deixe descansar no freezer por 20 minutos.

Aqueça uma frigideira untada com pouco óleo. Frite os dois lados até dourar. Quando estiver quase pronto coloque o queijo por cima para derreter.

Sirva nos pãezinhos com alface.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35264-mini-hamburguers-de-frango-com-cenoura-da-mary-faria.html>