

HACKEPETER

INGREDIENTES

1/2 kg de carne de primeira (coxão mole, alcatra, filé mignon)

1/2 cebola grande picada miúdo

cebolinha verde picada miúdo

1 dose de conhaque, uísque ou cachaça de qualidade

100 ml de azeite extra-virgem de qualidade

20 ml de molho inglês de qualidade

1 gema de ovo

2 colheres de sopa de páprica picante

1 colher de sopa de pimenta rosa a gosto (opcional)

pimenta-do-reino moída na hora

sal a gosto

pão preto integral ou pão de sementes de linho, em fatias

MODO DE PREPARO

Limpe a carne das gorduras ou nervos que porventura existam.

Moa ou mande passar a carne limpa no moedor 2 vezes.

Adicione o azeite, o molho inglês, a cebola e misture bem.

Adicione o destilado para esterilizar a carne e misture bem.

Adicione as pimentas e a páprica e misture bem.

Misture à massa a gema do ovo para dar liga.

Misture a cebolinha picada.

Por último, acrescente o sal e vá provando até ficar a gosto.

Corte as fatias de pão integral em retângulos ou triângulos.

Passe sobre cada uma a mistura, deixando de 0,5 a 1 cm de altura.

Pode enfeitar com cebolinha picada.

Sirva acompanhando uma boa cerveja artesanal ou mesmo vinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40682-hackepeter.html>