



— Siri burger —

Faça você mesmo um delicioso hamburguer com carne de siri, siga a receita da Mãe Iara e aproveite um pouco do sabor dos nossos pratos no conforto de casa.

Todas as receitas são de autoria da Chef Iara Valença, chefe de cozinha da hamburgueria



Siri Burger

Hamburguer artesanal preparado com a carne agri-doce do siri.

Um hamburguer foito com frutos do mar, ideia da nossa chef que ama os ingredientes vindos do mar.



Ingredientes



- 120g de carne de siri;
- 1 colher (sopa) de páprica;
- * 1 colher (sopa) de sal;
- 2 ovos;
- 100g de farinha;
- 1 colher (chá) de cebolinha picada.



Serve
1 pessoa



Preparo
5 minutos



Cozimento
6 a 10 minutos

Modo de preparo

- 1º - Misture bem a carne picada em uma bacia junto com os ingredientes;
- 2º - Faça porções de 60 gramas para ter mais liga na carne;
- 3º - Modele utilizando um aro como base, em uma bancada limpa;
- 4º - Molhe o hamburguer no ovo cru e empane na farinha de rosca;
- 5º - Leve os hamburgueres para congelar;
- 6º - Retire os hamburgueres do congelador e frite por 5 a 8 minutos.

Dica do chef

Combina com acompanhamentos leves e sem gordura.