



Hambúrguer Artesanal

Ingredientes

- 500g de carne moída (preferencialmente patinho)
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de pimenta-do-reino
- 1/2 colher de chá de cominho em pó
- 1/2 colher de chá de páprica
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de molho inglês
- 1 colher de sopa de salsinha picada
- 4 pães para hambúrguer
- Queijo cheddar em fatias
- Alface e tomate para acompanhar
- Maionese e ketchup para servir

Instruções

1. Em uma tigela grande, misture a carne moída, cebola picada, alho picado, sal, pimenta-do-reino, cominho em pó, páprica, ovo, mostarda, molho inglês e salsinha picada. Misture bem todos os ingredientes até que estejam completamente incorporados.
2. Divida a mistura em quatro partes iguais e molde cada uma em formato de hambúrguer, certificando-se de que cada um tenha cerca de 2cm de espessura.

3. Aqueça uma frigideira em fogo médio-alto e adicione os hambúrgueres. Cozinhe por cerca de 4-5 minutos de cada lado, ou até que estejam dourados por fora e cozidos por dentro.
4. Enquanto os hambúrgueres cozinham, corte os pães para hambúrguer ao meio e toste levemente em uma torradeira ou na frigideira.
5. Quando os hambúrgueres estiverem quase prontos, coloque uma fatia de queijo cheddar sobre cada um e deixe derreter.
6. Para montar o hambúrguer, coloque uma folha de alface e algumas rodellas de tomate sobre a metade inferior do pão. Em seguida, adicione o hambúrguer com o queijo derretido e cubra com a metade superior do pão. Sirva com maionese e ketchup a gosto.

Bom apetite!

Hambúrguer Artesanal com Cebola Caramelizada

Ingredientes:

- 500g de carne moída (preferencialmente patinho)
- 1 cebola grande cortada em fatias finas
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de pimenta-do-reino
- 4 pães para hambúrguer
- Queijo cheddar em fatias
- Alface e tomate para acompanhar
- Maionese e ketchup para servir

Instruções:

7. Em uma tigela grande, misture a carne moída, sal e pimenta-do-reino. Divida a mistura em quatro partes iguais e molde cada uma em formato de hambúrguer, certificando-se de que cada um tenha cerca de 2cm de espessura.
8. Aqueça uma frigideira em fogo médio-alto e adicione os hambúrgueres. Cozinhe por cerca de 4-5 minutos de cada lado, ou até que estejam dourados por fora e cozidos por dentro.
9. Enquanto os hambúrgueres cozinham, prepare a cebola caramelizada. Em uma panela, derreta a manteiga em fogo médio. Adicione as fatias de cebola e mexa até

que estejam macias e douradas, cerca de 10-15 minutos. Adicione o açúcar mascavo e mexa até que a cebola esteja caramelizada, cerca de 5 minutos.

10. Quando os hambúrgueres estiverem quase prontos, coloque uma fatia de queijo cheddar sobre cada um e deixe derreter.
11. Para montar o hambúrguer, coloque uma folha de alface e algumas rodellas de tomate sobre a metade inferior do pão. Em seguida, adicione o hambúrguer com o queijo derretido e cubra com a cebola caramelizada. Feche o pão e sirva com maionese e ketchup a gosto.

Bom apetite!