

- Siri burguer -

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

Todas as receitas são de autoria da chef lara Valença, chefe de cozinha da hamburgueria

Siri Burguer

Hamburguer artesanal preparado com a carne agridoce do siri.

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



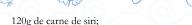
Ingredientes











- 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

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

Dica do chef

Combina com acompanhamentos leves e sem gordura.