

PURÊ BURGUER

INGREDIENTES

500 g de carne moída
1 fio de azeite
1/2 colher (chá) de alecrim fresco picado
1/2 colher (chá) de orégano
1/4 de colher (chá) de pimenta calabresa
pimenta-do-reino e sal a gosto
1/2 xícara de bacon picado
2 cebolas roxas picadas
1 colher (sopa) de molho inglês
1 kg de batata cozida e amassada
100 ml de leite
2 colheres (sopa) de manteiga amolecida
mussarela a gosto
2 ovos batidos com sal
1 xícara de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com azeite, alecrim, orégano, calabresa, sal e pimenta

Misture bem e modele os hambúrgueres

Prese bem a carne

Na mesma frigideira, coloque o molho inglês e com auxílio de uma espátula, desgrude tudo que ficou na frigideira

Coloque a cebola e deixe até amolecer, reserve

Frite o bacon, retire e deixe descansando no papel

Em uma tigela, misture a batata com o leite, a manteiga, a pimenta

Misture bem

Unte a mão com azeite

Abra um pouco do purê de batata na mão e coloque o hambúrguer, um pouco do bacon frito, cebola e mussarela a gosto

Feche com mais um pouco do purê

Passa no ovo levemente batido com sal e logo em seguida passe na farinha de rosca

Frite em óleo quente e pronto

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2369-pure-burguer.html>