

---

## Hambúrguer de carne moída

### Ingredientes:

- ❖ 450g de alcatra ou patinho moído
- ❖ 1/3 xícara de cebola picada
- ❖ 3 dentes de alhos picados
- ❖ Sal a gosto
- ❖ 2 fatias de toucinho defumado picadas
- ❖ 1 ovo
- ❖ 1/2 colher (chá) de tomilho seco
- ❖ Óleo para untar e pincelar

### Modo de Fazer:

1. Em uma tigela média, misture bem todos os ingredientes exceto o óleo.
2. Divida a mistura em seis partes. Sobre uma superfície lisa untada com óleo, forme com cada porção um hambúrguer, usando um cortados de biscoito de 8 cm de diâmetro.
3. Aqueça bem uma grelha em fogo alto. Pincele-a ligeiramente com óleo e reduza a chama média. Frite dois hambúrgueres de cada vez por dois minutos cada lado ou até ficarem bem dourados.
4. Passe para uma travessa e, se quiser, sirva com batatas fritas e vinagrete ou acompanhe com uma salada de folhas verdes.

Rendimento: 6 unidades

Fonte: O Grande Livro de Receitas de Cláudia