

# Hambúrguer de Carne Bovina

## Ingredientes para 10 hambúrgueres

### Carne - Blend :

- 0,750kg de costela bovina moída
- 0,450 gr de acém moída
- 0,300 gr de peito bovino moído
- 2 colheres (chá) de sal
- 4 pitadas de pimenta-do-reino
- 2 colheres (chá) de alho em pó
- 1 colher (chá) de páprica defumada
- Azeite para grelhar
- Queijo mussarela: 2 fatias por hambúrguer
- Verdura: alface americana.
- Tomate caqui: 1 rodela por hambúrguer
- Pepino em conserva: 2 rodela por hambúrguer
- 250 gr de maionese
- Ervas para a maionese: salsinha, cebolinha, manjeriço
- Cebola caramelizada
- Açúcar : 1 colher

### Modo de preparo da Carne:

1. Misture levemente as carnes (sem sovar demais, para não endurecer).
2. Acrescentar os temperos : sal, pimenta do reino .alho em pó e páprica defumada
3. Misturar bem
4. Dividir a carne em 10 bolas iguais
5. Modele as bolas em formato de disco, deixar com 2 cm de espessura cada.  
Reservar

### Preparo da Maionese

1. Pique todas as ervas (salsinha, cebolinha, manjeriço)
2. Misture as ervas à maionese e misture bem

### Preparo da Cebola caramelizada

1. Fatie as cebolas em meias-luas finas.
2. Em uma frigideira grande, aqueça o azeite em fogo baixo.
3. Adicione as cebolas e uma pitada de sal. Cozinhe lentamente, mexendo de vez em quando.
4. Quando começarem a ficar douradas (após uns 10–15 minutos), acrescente o açúcar.
5. Continue mexendo em fogo baixo até que fiquem bem macias, douradas e com caldinho espesso — leva cerca de 25 a 30 minutos no total.

### Preparo da Carne

Aqueça bem a chapa e sele os hambúrgueres 3 a 4 minutos de cada lado (ponto médio). Nos últimos segundos, coloque a fatia de mussarela por cima para derreter.

Monte o hambúrguer.