



## Smash burger de carne com cebola



**Rendimento**

25 porções



**Tempo de preparo**

00:30

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Miolo de acém (limpo e moído)	2 xícaras (chá)	400 g
Peito bovino (limpo e moído)	2 xícaras (chá)	400 g
Pescoço bovino (limpo e moído)	2 xícaras (chá)	400 g
Gordura do peito bovino (moída)	1 xícara e meia (chá)	300 g
Cebola (cortada em fatias bem finas)	4 unidades	800 g
AJI-SAL® PROFISSIONAL	1 colher (sopa)	15 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	Meia colher (chá)	1,5 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque as carnes e a gordura, e misture.
2. Divida em 25 partes de 60 g e modele-as no formato de esferas.
3. Em uma frigideira grande ou chapa, coloque um fio de óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Coloque as esferas de carne, aos poucos, com a ajuda de uma espátula, amasse-as para formar discos de, aproximadamente, 1 cm de espessura. Distribua a cebola sobre os discos e amasse-os novamente para unir a cebola com a carne. Polvilhe com o AJI-SAL® Profissional e a pimenta-do-reino nos dois lados dos hambúrgueres, e frite por cerca de 2 minutos cada lado, ou até dourar, repondo o óleo quando necessário.

4. Retire do fogo e utilize nas preparações dos lanches.