



Juicy Lucy com cebola e bbq



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

CEBOLA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Cebola (fatiada)	2 unidades grandes	400 g
Molho Barbecue Churrasco e Grelhados SATIS!®	4 colheres (sopa)	80 g

LANCHE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Fraldinha bovina (moída e com gordura)	1,2 kg	1,2 kg
Creme de Cebola AJINOMOTO®	2 colheres (sopa)	20 g
Muçarela (ralada)	2 xícaras e meia (chá)	250 g
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
AJI-SAL® PROFISSIONAL	Meia colher (chá)	2,5 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	Meia colher (chá)	1,2 g
Pão para hambúguer	10 unidades	10 un

Modo de Preparo

- 1.** Faça a cebola: em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo médio para derreter. Junte a cebola e refogue por 7 minutos, ou até murchar. Retire do fogo, acrescente o SATIS!® BBQ Churrasco e Grelhados e misture. Reserve.
- 2.** Prepare os hambúrgueres: em um bowl grande, coloque a carne e o Creme de Cebola Ajinomoto® e misture.
- 3.** Divida em 20 partes iguais e abra em formato de hambúrgueres. Distribua a muçarela no centro de metade deles e cubra com os hambúrgueres restantes, fechando bem as bordas para o recheio não extravasar.
- 4.** Em uma frigideira grande ou chapa, coloque um fio do óleo e leve ao fogo médio para aquecer. Polvilhe com o AJI-SAL® Profissional e a pimenta-do-reino nos dois lados dos hambúrgueres, e frite aos poucos, por cerca de 7 minutos cada lado, ou até dourar, repondo o óleo quando necessário.
- 5.** Retire do fogo, disponha os hambúrgueres nos pães e distribua a cebola reservada. Feche e sirva em seguida.