



Hambúrguer Caseiro



Rendimento

13 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Fraldinha bovina (moída)	-	1,5 kg
AJI-SAL® PROFISSIONAL	3 colheres (chá)	15 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	meia colher (chá)	1,5 g
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a fraldinha moída, junte o AJI-SAL® Profissional e a pimenta-do-reino, e misture.
2. Divida em 13 partes iguais e modele cada uma delas no formato de hambúrguer.
3. Em uma frigideira grande ou chapa, coloque um fio do óleo e leve ao fogo médio para aquecer. Frite os hambúrgueres, aos poucos, por cerca de 5 minutos cada lado, repondo o óleo quando necessário. Sirva em seguida.