



## Hamburguinho com cobertura de purê



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

00:55

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Patinho bovino (moído)	-	300 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (chá)	10 g
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Ovo	1 unidade	50 g
Farinha de rosca	1 colher (sopa)	11 g
Aveia em flocos	1 colher (sopa)	7 g
Gergelim torrado	1 colher (sopa)	9 g
Cenoura (cortada em cubinhos)	meia unidade pequena	60 g
Cebolinha-verde (cortada em rodela)	1 colher (sopa)	5 g
Purê de batatas AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Água	2 xícaras (chá)	400 ml
Gema de ovo	1 unidade	20 g

## Modo de Preparo

---

- 1.** Em um bowl médio, coloque a carne, o Tempero SAZÓN® Profissional, a cebola, o ovo, a farinha de rosca, a aveia, o gergelim, a cenoura e a cebolinha, e misture bem, utilizando as mãos.
- 2.** Modele 12 esferas e achate delicadamente a superfície. Em uma frigideira média, sele as esferas em fogo alto e disponha-as em uma assadeira untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180 graus) por 30 minutos.
- 3.** Em uma panela pequena, coloque o Purê de Batatas Ajinomoto® e água, misture bem e leve ao fogo alto por 2 minutos ou até encorpar
- 4.** Com o bico de confeiteiro, disponha o purê sobre os hambúrgueres e sirva em seguida. Pincele com a gema e volte ao forno por mais 5 minutos.