



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 rodelas) | 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.