



# Mini hambúrgueres com cebola caramelizada e queijo azul



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Médio



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes



4 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Virgem Extra

- 400g de carne de vaca picada
- 1 dente de alho picado
- 12 mini pães de hambúrguer
- 100g de queijo azul
- 2 cebolas brancas
- 1 colher de chá de açúcar mascavado
- 40g de rúcula
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparação

1

Numa taça, misture a carne com o alho bem picado, sal e pimenta a gosto. Forme 12 mini-hambúrgueres, e reserve.

2

Corte as cebolas em fatias e coloque numa frigideira juntamente com o azeite. Deixe cozinhar em lume brando até que a cebola comece a amolecer.

3

Adicione o açúcar à frigideira, misture e deixe cozinhar por mais 3 minutos em lume brando. Tempere com pimenta e reserve.

4

Cozinhe os hambúrgueres numa frigideira antiaderente por cerca de 2 minutos de cada lado.

5

No fim da cozedura, coloque um pouco de queijo por cima de cada hambúrguer e deixe derreter ligeiramente.

6

Sirva a carne nos pãezinhos com rúcula juntamente com a cebola caramelizada.

## Produtos utilizados



*Virgem Extra*  
Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

 Carne  Rápido  Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide