

Hambúrguer de carne

Ingredientes:

- 1/2kg de carne moída
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

1. Misture bem a carne moída, o ovo inteiro e a farinha de trigo.
2. Adicione o sal e a pimenta a gosto e misture mais um pouco.
3. Divida a mistura em vários pedaços para formar hambúrgueres de tamanhos mais ou menos iguais.
4. Pegar cada pedaço e moldar em formato de hambúrguer.
5. Se quiser, após moldar cada pedaço, coloque-os no congelador para ficarem firmes.
6. Depois é só pegar a quantidade que quiser e fritar em uma frigideira com óleo ou azeite de oliva. Deixe fritar cada lado o suficiente para que fique de acordo com o seu gosto.