

# Centrífuga para Folhas

Olá, vamos pra mais uma dica de cozinha para conservar melhor suas folhas para salada.

O ideal é deixar as folhas da sua salada de molho na água com algumas gotas de água sanitária (a proporção é 1 litro de água para 1 colher de água sanitária) por 15 minutos.

Depois lave bem com água filtrada e coloque na centrífuga de folhas.



[Clique para ampliar](#)



Clique para ampliar



Clique para ampliar



Clique para ampliar

As folhas ficam bem sequinhas e duram muito mais tempo na geladeira!

---

## Hambúrguer caseiro



Clique para ampliar

Vamos fazer um hambúrguer em casa daquele tipo *gourmet*? Dá um pouquinho de trabalho mas vale a pena.

Ingredientes:

- 2 cebolas roxas picadinha;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo;
- 1 colher (sopa) de aceto balsâmico;
- 4 ramos de tomilho;
- 500 gramas de patinho moído;
- 1/2 xic de farelo de pão fresco;
- 1 gema;
- 2 colheres (sopa) leite;

- 1 colher (sopa) shoyu;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- óleo para fritar.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com o azeite por 8 minutos em fogo baixo e em seguida coloque o açúcar e o aceto. Deixe em fogo alto por 2 minutos até a cebola ficar caramelizada e coloque o tomilho. Separe em 2 recipientes com a mesma quantidade.

Em um dos recipientes com a metade da cebola coloque a carne, o farelo de pão, o shoyu, sal e pimenta. Misture mas não aperte demais, para a carne ficar suculenta. Divida a carne em 4 porções (gosto de deixar mais alto pra ficar mais vermelho por dentro e bem assado por fora) e coloque na geladeira.

Coloque na frigideira com pouco óleo e frite por 4 a 5 minutos de cada lado. No último minuto coloque o queijo sobre o hambúrguer para que ele derreta e grude na carne.

Acompanhamentos:

- Queijo: usei prato, gruyere, camembert e roquefort;
- Alface, tomate, pickles;
- Cebola caramelizada (o que sobrou no outro recipiente);
- Maionese, catchup e mostarda.



Clique para  
ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$