

# Hambúrguer caseiro



Clique para ampliar

Vamos fazer um hamburguer 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 hamburguer 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: \$\$