

HAMBURGUERS DE PERÚ E BATATA DOCE



INGREDIENTES

- 6 BIFES DE PERÚ FININHOS
- 3 COLHERES DE SOPA DE PURÉ DE BATATA DOCE
- SAL
- SUMO DE LARANJA
- 1 C. CAFÉ DE NOZ MOSCADA
- 1 C. CAFÉ ALECRIM EM PÓ
- 1 C. CHÁ ALHO EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Prepare uma marinada com o alho, a noz moscada, o alecrim e o sumo de laranja e esfregue-a bem nos bifinhos. Deixe no frigorífico pelo menos 1 hora.

2. Coloque a ultrablade e ponha na taça os bifos cortados em pedaços pequenos e o puré de batata. Dê vários toques de pulse até ficar com a carne picada. Vá raspando os lados com a espátula.

3. Leve o preparado ao frigorífico cerca de 10 minutos e depois molde hamburgueres com a mão.

4. Leve ao forno ou a actifyry durante cerca de 20 minutos.
