

Ingredientes

Fraldinha moída com gordura - 720 gramas

Água - 2 colheres de sopa

Azeite - 2 colheres de sopa

Sal e pimenta do reino - a gosto (temperar só quando estiver na frigideira)



Autora: Valéria Amaral
27 de junho de 2012

Modo de preparo

1. Em uma tigela, coloque a carne, a água, o azeite e misture rapidamente com as mãos. Divida em 4 bolas (180 g cada) e achate, formando o hambúrguer. Coloque sobre uma superfície plana e vá acertando as laterais (empurrando para dentro). A ideia é formar uma paredinha reta para o hambúrguer ficar alto. Lembre-se de que ele encolhe ao cozinhar, por isso, deve ficar um pouco maior do que diâmetro do pão. Com o polegar, faça uma marca bem no meio da carne – quando ela cozinha, dá uma inflada e, sem a marca, o hambúrguer fica abaulado. Se não for cozinhar na hora, leve para a geladeira, a carne deve estar bem fria.

2. Espalhe um pouco de azeite numa frigideira grande e antiaderente, que tenha tampa. Leve ao fogo alto. (Caso não tenha uma grande, use duas frigideiras ou faça em etapas, retirando os dois primeiros hambúrgueres 2 minutos antes do tempo e transferindo para o forno, sobre o pão. Assim eles terminam de cozinhar enquanto você prepara os outros dois.). Tempere generosamente com sal um lado dos hambúrgueres. Vire e tempere o outro lado. Se quiser, tempere com pimenta-do-reino moída na hora. Quando a frigideira estiver pelando, transfira a carne e tampe. Deixe dourar por 1 minuto e vire. Para um hambúrguer mal passado, deixe no total 4 minutos, virando de minuto em minuto. Para o hambúrguer ao ponto, são 6 minutos no total.

Servir com batatas e molho de mostarda dijon

Ingredientes do molho dijon

Mostarda de Dijon - 4 colheres de sopa

Água - 1 xícara de chá

Creme de leite (de preferência ao fresco) - 1 xícara de chá

Modo de preparo do molho dijon

Na frigideira do hambúrguer, reduza o fogo, coloque a água e tampe. Depois de 30 segundos, abra e misture bem com uma colher de pau, para extrair todo o sabor da carne que ficou grudado no fundo. Junte a mostarda e mexa bem. Por último, junte o creme de leite e misture bem, de preferência com um batedor de arame, até engrossar. Regue sobre o hambúrguer e sirva imediatamente.