

Hambúrguer com cogumelos!



Hambúrguer com Cogumelos

O hambúrguer, apesar de ser conhecido como um típico sanduíche americano, só chegou ao país, pelas mãos de imigrantes alemães, vindos dos arredores de Hamburgo quando a América, no século XIX recebia seus novos descobridores que traziam dessa cidade a tradicional receita. Recebeu o nome de “Hamburg Style Steak” (bife ao estilo hamburguês). Os americanos colocaram a carne no meio do pão, e com o tempo foram adicionando queijo, verduras, ketchup, mostarda etc, e com todas as variações que adoramos nesse “sanduba” pra lá de gostoso.

Mas gostoso mesmo é fazer o hamburguer em casa. Com tudo fresquinho e com a qualidade das melhores hamburguerias da cidade, só que com o preço bem mais baixo. E ainda podemos

comer quantos sanduíches o nosso estomago aguentar...rs!

Essa receita é uma delícia, pois a combinação dos cogumelos com a carne e o queijo, ficou incrível! Quer provar?

Ingredientes

500 g de fraldinha moída

Sal e pimenta a gosto

500 g de shitake e shimeji

1 colher de sopa de azeite

1/2 colher de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de shoyu

Fatias de queijo "Minas padrão" ou "Gruyère"

2 pães de hambúrguer

Modo de fazer:

Temperar a carne moída com sal e pimenta do reino e moldar 2 bifês de 250 g. Levar para grelhar dos dois lados com um pouco de azeite.

Enquanto isso, coloque em uma frigideira, a manteiga com um pouco de azeite e adicione os cogumelos lavados e grosseiramente picados e deixe cozinhar até amolecerem um pouco. Acrescente o shoyu e deixe cozinhar mais um pouco. Reserve.

Quando a carne estiver quase ao ponto ou bem passada (depende do que você prefere), coloque o queijo para derreter por cima de cada bife (ponha uma tampa de panela por cima deles). Coloque a carne com o queijo derretendo numa fatia do pão que foi esquentado na mesma frigideira da carne. Jogue os cogumelos por cima e feche com a outra fatia. Se quiser,

adicione ketchup e mostarda ou até maionese de preferência feita em casa.