



Até o lanche mais famoso que existe tem uma data só dele! O **Dia Mundial do Hambúrguer** é celebrado em 28 de maio e, claro, não há motivos para negar uma comemoração dessas. Por isso, o **Chef Alegra, Maurício Dobis, vai nos ensinar a fazer um hambúrguer de carne suína** irresistível.

Aliás, a carne suína moída é a responsável pelos hambúrgueres mais deliciosos em sabor! Dá um toque especial a qualquer hambúrguer. Sem contar que os diferentes cortes oferecem uma grande variedade de preparo do lanche.

Muitos acham que o sanduíche foi criado nos Estados Unidos. No entanto, o hambúrguer chegou à América trazido por imigrantes alemães vindos de Hamburgo, por isso o nome. Os americanos contribuíram adicionando o pão e a carne e na criatividade de prepará-lo com diferentes ingredientes.

Agora, **vamos a receita?** A escolha do corte de carne suína fica por sua conta, confira o passo a passo abaixo:

Ingredientes

- 500g carne de suína moída
- pães de hambúrguer de sua preferência
- maionese
- tomate
- alface
- queijo cheddar

Modo de preparo

- 01 Adicione sal e pimenta do reino na carne antes de modelar o hambúrguer. Modele os hambúrgueres um pouco



maior que o tamanho do seu pão, pois irá encolher na hora de fritá-los. Adicione um pouco de óleo em uma frigideira bem quente, coloque os hambúrgueres na frigideira e evite mexer por 3 minutos. Vire a carne e coloque o queijo cheddar. Aplique maionese em ambos os lados do pão. Adicione alface, o tomate e o hambúrguer com queijo derretido por cima. E, pronto, agora é só apreciar essa delícia. Bon Appetit!

Confira [onde tem Alegria pertinho de você](#) e bora fazer essa delícia para comemorar hoje, amanhã, depois... Afinal, o lanche é irresistível e é sempre bem-vindo!

Fotos: **Laertes Soares**
