



*Para celebrar a data, nada melhor que reunir amigos em torno do fogão e degustar um sanduíche exclusivo e diferente*

Comemorado no dia 28 de maio, há quem diga que o Dia Mundial do Hambúrguer surgiu na cidade de Hamburgo, na Alemanha. Na época, a combinação era o clássico pão com bife de carne moída, e somente nos anos 50 chegou ao Brasil, já com uma variação no cardápio – inspirado no tradicional cheeseburger americano.

A cada edição a data apresenta novas combinações que misturam diferentes opções de carne, molhos, tipos de pão e acompanhamentos. Este ano, para fugir do tradicional, compartilhamos a receita de um hambúrguer de pernil suíno com abacaxi e verduras. Uma verdadeira delícia! Confira:

## Ingredientes

- Pencil Alegre
- Pão de hambúrguer
- Abacaxi
- Couve
- Repolho verde
- Cenoura
- Queijo mussarela
- Óleo
- Maionese
- Limão siciliano
- Salsinha



- Leite
- Sal

## Modo de preparo

- 01Hambúrguer: para cada porção desejada, a média é de 200g de pernil Alegria moído. Após separar a quantia, misturar com a salsinha, o sal e as raspas de limão siciliano (tudo a gosto). Na sequência, moldar o hambúrguer em formato redondo e levar à geladeira por 40 minutos. Em seguida, despejar um fio de óleo na frigideira de teflon e, para achatar o hambúrguer, pressionar com uma espátula - ou grelhar na churrasqueira. Quando estiver quase pronto, colocar o queijo em cima hambúrguer para derreter.
- 02Couve crispy: lavar a couve e secar as folhas, e em seguida picar em tiras bem finas. Em uma panela, colocar um litro de óleo, aquecer e colocar a couve para fritar por dois minutos.
- 03Maionese: colocar um copo de leite gelado em um liquidificador e, aos poucos e lentamente, adicionar e bater com óleo até ficar na consistência cremosa. Na sequência, acrescentar salsinha a gosto.
- 04Salada: ralar o repolho verde e a cenoura e acrescentar uma colher de maionese (preparada anteriormente).
- 05Abacaxi: grelhar em uma frigideira, sem óleo, por cinco minutos.
- 06Montagem: aquecer o pão na churrasqueira ou na frigideira por dois minutos. Em seguida, passar a maionese, depois colocar o hambúrguer com o queijo derretido, o abacaxi, o mix de repolho e cenoura misturado com uma colher de maionese e por final a couve crispy.

Curtiu? Temos também outra receita deliciosa de hambúrguer com carne suína! [Clique aqui para conferir. Conheça outras receitas com carne suína](#) em nosso blog!

---