



Ingredientes

- Pernil Alegria
- Pão de hambúrguer
- Abacaxi
- Couve
- Repolho verde
- Cenoura
- Queijo mussarela
- Óleo
- Maionese
- Limão siciliano
- Salsinha
- Leite
- Sal

Modo de preparo

- 01 Para cada hambúrguer 200g de pernil Alegria moído, misturar a salsinha, sal e raspas de limão siciliano. Depois



de misturado com um molde ou um recipiente redondo moldar os hambúrgueres e levar à geladeira por 40 minutos. Depois é só fritar com um fio de óleo na frigideira de teflon ou grelhar na churrasqueira, quando estiver quase pronto colocar o queijo no hambúrguer para derreter.

- 02 Colocar um copo de leite gelado no liquidificador e bater com óleo, que deve ser despejado aos poucos até ficar consistente, no final bater a salsinha.
 - 03 Depois de lavar a couve secar bem as folhas e picar em tiras bem finas. Em uma panela colocar um litro de óleo, aquecer bem o óleo e colocar a couve que frita em 2 minutos.
 - 04 Aquecer o pão na churrasqueira ou na frigideira por 2 minutos, passar a maionese no pão, colocar o hambúrguer com o queijo derretido, o abacaxi, que deve ser gralhado em uma frigideira sem óleo por 5 minutos, incluir p mix de repolho e cenoura misturado com uma colher de maionese e por final a couve crispie e está pronto! Fácil, rápido e delicioso.
-