

HAMBÚRGUER CASEIRO II



Este hambúrguer caseiro feito com carne magra é a prova de que é possível comer bem, de forma deliciosa e saudável, sem sair da dieta. Rico em proteínas de alta qualidade e com ingredientes naturais, é uma opção perfeita para uma refeição equilibrada e nutritiva.

Combinado com acompanhamentos leves e refrescantes, ele oferece sabor e praticidade, sendo ideal para quem busca saúde e prazer à mesa.

 20 minutos 1 porção

INGREDIENTES

- 80 gramas de patinho bovino, sem gordura, cru
- 1 Unidade de pão para Hambúrguer Original Wickbold [50 g] **ou** 1 Unidade de pão para Hambúrguer com Gergelim Pullman Grand Burger [50 g] **ou** 1 Unidade de pão de Hambúrguer Original Sem glúten Jasmine [75 g] **ou** 1 unidade de pão francês, de trigo [50 g]
- 2 gramas de sal dietético
- 10 gramas de maionese (molho) light **ou** 1 Colher de sopa de creme de ricota light - Ipanema [30 g]
- 10 gramas de mussarela **ou** 10 gramas de queijo Mussarela sem lactose [Itambé / Tirolez / Verde Campo]
- 2 folhas médias de alface [20 g]
- 2 fatias pequenas de tomate [20 g]
- 15 gramas de ketchup

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Tempere a carne de acordo com a sua preferência: sal, alho, pimenta do reino, etc.
- 2º Modele a carne crua
- 3º Leve à frigideira bem quente, grelha ou air fryer e deixe no ponto desejado
- 4º Monte o lanche conforme os ingredientes listados acima
- 5º Bom apetite

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (220 g)	% DDR
ENERGIA	145 kcal	319 kcal	16 %
CARBOIDRATOS	15 g	34 g	11 %
PROTEÍNA	11 g	24 g	32 %
GORDURA	4 g	9 g	17 %
GORDURAS SATURADAS	1 g	3 g	12 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	2 g	6 %
SÓDIO	376 mg	826 mg	34 %