

HAMBÚRGUER DE PALMITO

Rendimento:

4 porções

Ingredientes:

- 300g de Palmito para recheio
- 2 pimentões vermelhos picados
- 1 colher de salsa fresca picada
- 2 colheres de cebola desidratada
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (chá) de alho desidratado
- 2 colheres (sopa) de farinha de rosca
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em um recipiente. Divida a mistura em quatro partes e molde os hambúrgueres. Leve a geladeira por 30 minutos. Asse em forno médio, pré- aquecido, até que estejam dourados. Sirva com pão, com alface, tomate e seu molho favorito.