



# Culinária!

www.chefcrisleite.com.br

Por Cris Leite Chef de cozinha

Fotos de Cris Leite/ Divulgação

## Hambúrguer de picanha

### Ingredientes

• 10g de alho picado • 250g de bacon picado • 1 cebola branca ralada • 2 cenouras raladas • 120g de farinha de aveia • 40g de manteiga para fritar • 10ml de molho inglês • 20g de mostarda Dijon • 2 ovos • 800g de picanha moída • A gosto de pimenta do reino • A gosto de sal refinado • 1/2 molho de salsa fresca picada.

### Modo de preparar

Misture a carne com o bacon, a cebola, o alho, a cenoura, a mostarda, o molho inglês, a farinha de aveia, os ovos e a salsa. Tempere com sal e pimenta. Modele o hambúrguer com a mão, formando bolas. Amasse com o modelador de hambúrguer, deixando com uma espessura de 1,5cm. Esquente a frigideira, coloque manteiga e frite os hambúrgueres. Deixe dourar de um lado, vire e doure o outro lado. Sirva com molho rosé.

Rendimento: 10 porções.

tempo de  
preparo  
**25**  
min



## Molho rosé

tempo de  
preparo  
**120**  
min

### Ingredientes

• 160g de catchup • 40ml de vinagre de vinho branco • 250g de maionese • 80ml de conhaque • A gosto de sal refinado • A gosto de pimenta do reino branca.

### Modo de preparar

Misture a maionese, o vinagre, o conhaque e o catchup. Tempere com sal e pimenta. Sirva com o hambúrguer.

Rendimento: 10 porções.



## Mousse de chocolate

### Ingredientes

• 300g de chocolate meio amargo picado • 3 ovos • 90g de açúcar refinado • 300g de creme de leite fresco • 30ml de licor de chocolate.

### Modo de preparar

Derreta o chocolate no creme de leite em banho-maria. Reserve. Na batedeira, junte as gemas e o açúcar. Bata até obter um creme fofo. Misture o chocolate derretido ao creme de gemas e adicione o licor. Bata as claras em neve. Incorpore as claras delicadamente ao creme de chocolate. Leve à geladeira por 2 horas. Sirva gelada.

Rendimento: 10 porções.

tempo de  
preparo

**5**  
min

