



Aperitivos - Sabor a América

10 peças



Muito fácil

up to 20 Min.



Ingredientes:

Para confeccionar:

1 Pizza Margherita Dr. Oetker
200 g Carne picada
10 fatias de queijo Edam
10 folhas de alface
1 colheres de sopa óleo
sal e pimenta
Ketchup

Utensílios:

Cortante redondo (5cm diâmetro)

- 1 ré-queça o forno: (Elétrico:220°C / Ventilado:200°C / Gás: 4-5).
- 2 Retirar a pizza da embalagem e coloca-la na grelha central e deixar cozer: La Margherita: 9-10 min. Tradizionale Margherita: 13- 14 min.(A pizza está pronta quando o queijo estiver derretido)
- 3 Enquanto a pizza está no forno, preparar os hambúrgeres. Temperar a carne picada com sal e pimenta e de seguida compacta-la dentro do cortante redondo até obter uma altura de 1,5 cm. Fritar em lume brando os mini hambúrgeres na frigideira até ficarem dourados. Finalizar com uma fatia de queijo Edam por cima.
- 4 Retirar a pizza do forno e deixar arrefecer, recortar pequenos círculos da pizza com o cortante redondo (cerca de 10). Colocar uma folha de alface e por cima de cada rodela e de seguida o hamburger. Finalizar com ketchup.



Delicie-se com + uma receita da Dr. Oetker © Dr. Oetker Portugal Lda,
www.oetker.pt

e-mail: servico.consumidor@oetker.pt Tel: 218 981 071