



## Smash burger de fraldinha com pernil suíno desfiado



**Rendimento**

25 porções



**Tempo de preparo**

00:40

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pernil suíno (cozido e desfiado)	1 kg	1 kg
Molho Barbecue Satis!® Churrasco e Grelhados	17 colheres (sopa)	340 g
Fraldinha bovina (moída)	Peça inteira	1,5 kg
AJI-SAL® PROFISSIONAL	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Queijo cheddar (fatiado)	50 fatias	750 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o pernil desfiado e o SATIS!® BBQ Churrasco e Grelhados, e misture. Reserve.
2. Divida a fraldinha bovina em 25 partes de 60 g e modele-as no formato de esferas.
3. Em uma frigideira grande ou chapa, coloque um fio de óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Coloque as esferas de carne, aos poucos e, com a ajuda de uma espátula, amasse-as para formar discos de, aproximadamente, 1 cm de espessura. Distribua o pernil reservado sobre os discos e amasse-os novamente para unir as carnes. Polvilhe com o AJI-SAL® Profissional apenas no lado da carne moída, e frite por cerca de 2 minutos cada lado, ou até dourar, repondo o óleo quando necessário.
4. Distribua as fatias de queijo sobre os hambúrgueres, cubra e grelhe por mais 1 minuto, ou

até o queijo derreter.

**5.** Retire do fogo e utilize nas preparações dos lanches.