

[Receitas em vídeo](#)[Pratos Principais](#)

## Hambúrgueres de Frango à Italiana Sem Glúten

 20 min. Fácil Económico 6 doses

### Ingredientes

450 g de carne magra de galinha ou peru moída  
250 g de CORN FLAKES sem glúten, finamente triturados  
50 ml de vinagrete  
75 g de cebola bem picada  
1/2 c. chá de manjericão  
1 dente de alho bem picado  
pão sem glúten ou de pão de hambúrguer  
maionese (opcional)  
alface (opcional)  
fatias de tomate (opcional)

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	295,9 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	21,1 g	42%*
<b>Lípidos</b>	5,2 g	7%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	39,7 g	15%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Aqueça o fogão ou o grelhador a carvão. Numa taça grande, misture os ingredientes para os hambúrgueres.
- 2 Molde a mistura em 6 hambúrgueres com cerca de 1 cm de espessura.
- 3 Disponha os hambúrgueres no grelhador ou no fogão a lume médio-alto. Tape o grelhador; grelhe durante 10 a 12 minutos, virando uma vez, até o termómetro da carne, que deve inserir no centro dos hambúrgueres, indicar, pelo menos, 75°C. Sirva os hambúrgueres em pão; cubra com maionese, alface e fatias de tomate.
- 4 Método de confeção no fogão: numa frigideira com 25,5 cm, aqueça 1 colher de sopa de azeite até ficar quente; cozinhe os hambúrgueres no azeite durante 5 a 6 minutos de cada lado ou até ficarem alourados e o termómetro da carne, que deve inserir no centro dos hambúrgueres, indicar 75°C.