

# Hambúrguer de alcatra suína com saladinha de batata, sementes de mostarda e folhas verdes

(Rende 4 porções)

500 g de alcatra suína moída ou bem picadinha na faca  
1/2 colher (chá) de gengibre ralado  
Suco de 2 limões  
2 colheres (sopa) de hortelã picada  
1 ovo ligeiramente batido

Para a salada  
4 batatas grandes cozidas e cortadas em cubos  
1 colher (chá) de sementes de mostarda  
4 colheres (sopa) de azeite  
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto  
Folhas verdes (rúcula e agrião) para acompanhar

Em uma tigela, misture bem a carne com o gengibre, o suco de 1 limão, a hortelã e o ovo. Tempere com sal e pimenta e molde oito hambúrgueres pequenos. Coloque em uma assadeira, cubra com filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Enquanto isto, prepare a salada de batata: cozinhe a batata com casca em uma panela com água e sal até ficar macia, mas sem desmanchar. Escorra e deixe esfriar um pouco. Retire a pele e corte em pedaços. Tempere ainda quente com o suco de limão restante, a metade do azeite e com as sementes de mostarda. Deixe esfriar.

Aqueça uma frigideira antiaderente e pincele os hambúrgueres com o azeite. Frite aos poucos, em fogo moderado, virando-os algumas vezes, até a carne dourar e ficar cozida por dentro. Sirva com a salada de batata acompanhada das folhas verdes temperadas com sal, limão e azeite a gosto.

**Carne Suína**  
**Brasileira**