**Hambúrgueres de Arroz com Salsa**

Ingredientes 4 pessoas

Tempo de preparação 30 minutos; tempo de confeção 20 minutos

0,2 Kg \_ Arroz carolino

0,1 Kg \_ Grão de bico (lata)

0,005 Kg \_ Salsa (5g)

2 unidades \_ Ovos crus

 0,007 Kg \_ Sal grosso (7g)

0,002 Kg \_ Pimenta (2g)

0,05 Kg \_ Farinha de trigo tipo 55 \_ farinha utilizada na cozinha \_ (50g ou um pouco mais)

0,001 Kg \_ 2 dentes de alho

0,01 L \_ Azeite

**Progressão da receita:**

Cozer o arroz com água e sal, escorrer e reservar (não lavar o arroz).

Lavar e picar a salsa, picar os dois dentes de alho. Esmagar o grão-de-bico com a ajuda de um garfo, misturar aos outros ingredientes, temperar com sal e pimenta.

Adicionar o arroz morno, e misturar muito bem. Adicionar os dois ovos inteiros e envolver.

Adicione a farinha de trigo necessária para poder fazer as hambúrgueres.

Aquecer o azeite e corar as hambúrgueres de ambos os lados, com a ajuda de uma espátula.