

SUGGERIMENTO: Chi ama il piccante può aggiungere un paio di jalapenos.



Burger classico

con carne di manzo, insalata e cetriolini

Per 10 burger:

10 Gourmet Burger, art. 1600

1500 g macinato di manzo

3 cipolle

10 cetriolini

5 pomodori

½ piede d'insalata

20 g basilico fresco

125 g maionese

Sale e pepe

- 1 Riscaldare il forno a 180° C e cuocere i burger per circa 5-8 minuti.
- 2 Insaporire la carne con sale e pepe e formare 10 burger. Cuocerli poi in padella per circa 4 minuti per lato.
- 3 Lavare l'insalata, il basilico, i pomodori ed i cetriolini. Sbucciare le cipolle e tagliarle a fette con i pomodori ed i cetriolini. Tagliare l'insalata ed il basilico.
- 4 Cospargere di maionese la parte inferiore del panino ed aggiungere l'insalata, il burger, i cetriolini, i pomodori e le cipolle. Aggiungere il basilico e chiudete il sandwich.