

Hamburger con cipolline in agrodolce

L'**hamburger** con cipolline in agrodolce che vi proponiamo con questa gustosa ricetta è un panino farcito con carne bovina tritata, salsine, formaggio, cipolline in agrodolce e insalata.

L'**hamburger** viene in genere servito come piatto unico, accompagnato da insalata fresca o contorno di patate.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **406Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 4 Cipolline in agrodolce
- 2 cucchiaini di ketchup
- Zucchero
- 2 foglie di lattuga
- 2 svizzere di manzo
- 2 panini da hamburger al sesamo
- Salsa tartara
- 2 sottilette

PREPARAZIONE

- Su un tagliere sminuzzare grossolanamente con la mezzaluna le cipolline.
- In una ciotola mescolare il ketchup con le cipolline ed una punta di zucchero.
- Lavare ed asciugare due foglie di lattuga.
- Scaldare la piastra in ghisa sul fuoco, ungerla con un filo d'olio ed asciugarla bene con carta da cucina.
- Appena è ben calda cuocere gli hamburger 3-4 minuti per parte, o proseguire di qualche minuto la cottura secondo il gusto personale.
- Aprire una pagnottella al sesamo, passarla per qualche minuto sulla piastra in ghisa in modo da abbrustolire leggermente il lato con la mollica, quindi farcire l'hamburger.
- Sulla fetta di pagnottella di base spalmare un cucchiaino di salsa tartara, quindi mettere l'hamburger, la sottiletta, la foglia di lattuga, la salsa di ketchup e cipolline, quindi chiudere con la fetta di pagnottella.
- Ripetere il procedimento per l'altro hamburger.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Patate fritte

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Giovanni Caprilli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

