

SECONDI PIATTI

Hamburger saporito di vitello

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

20 pomodorini
16 olive bianche condite
120 g di fiordilatte
480 g di macinato di vitello
1 cipolla di tropea
poco origano
poco olio extravergine di oliva
1 cespo di lattuga.

PREPARAZIONE



2 Sbollentare i pomodorini in una pentola piena di acqua calda per 30 secondi.



3 Tagliare a metà e salateli.

Snocciolare le olive e tagliate a fettine il fiordilatte.



4 Con il macinato formate 4 hamburger e posateli sopra la placca foderata di carta forno.



5 Coprite con pomodorini e olive.



6 Concludete con la mozzaretta, 2-3 fettine di cipolla per ogni hamburger, pepe, origano ed un filo di olio.



7 Infornate a 180°C per 20 minuti.



8 Servite sopra un letto di lattuga croccante.

