

Hamburger vecchio stile

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 25 Febbraio 2014 10:03 - Ultimo aggiornamento Martedì 25 Febbraio 2014 10:16

Hamburger vecchio stile

Inizialmente gli hamburger americani erano molto meno indigesti degli attuali. Niente salse e gli ingredienti erano semplici: pane tostato, carne macinata, pomodoro, formaggio e cipolla. Ho provato a realizzarli: sono veloci e gustosi.



Dosi per quattro persone: 4 hamburger di circa 80 gr ciascuno, un pomodoro rosso, una cipolla, 8 fette di pane tostato, 8 fette di formaggio da toast, sale.

Cuocere gli hamburger alla griglia o semplicemente in padella assieme a quattro rondelle di cipolla e a fine cottura aggiungere un pizzico di sale e una fetta di formaggio. Nel frattempo preparare quattro fette di pomodoro e tostare le fette di pane. Inserire l'hamburger tra due fette di pane aggiungendo un'altra fetta di formaggio e il pomodoro. Volendo si possono aggiungere delle rondelle di cetriolo in salamoia e un pizzico di peperoncino.