



Il classico con la carne di manzo, formaggio ed insalata

Per 10 Burger:

10	OMG Burger, art. 1324
1.250 g	carne di manzo macinata
250 g	insalata
5	pomodori
2	cipolle rosse
10	fette di formaggio
50 g	panna acida
50 g	senape dolce
1	cetriolo sott'aceto
	cipollotto
	succo di limone
	sale e pepe

- 1 Lasciar scongelare il OMG Burger in forno a 180°C, per circa 5-8 minuti. Formare con la carne 10 hamburger, insaporire e cuocerli in padella. Infine aggiungere 1 fetta di formaggio ed aspettare che si sciolga.
- 2 Lavare e tagliare la verdura. Tagliare l'insalata e ¼ delle cipolle rosse a dadini ed il resto ad anelli. Tagliare a fette i pomodori.
- 3 Unire la senape alla panna acida. Poi unire i cetriolini ed il cipollotto tagliato. Infine aggiungere il succo di limone, sale e pepe.
- 4 Terminare con l'insalata, la carne, le cipolle ed i pomodori. Aggiungere la senape e chiudere il burger.



Chi vuole può aggiungere i cetriolini.