



OMG Burger – Il classico

Per 10 burger:

10	panini già pronti-OMG Burger, pretagliati, 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

Lasciar scongelare i panini OMG Burger a temperatura ambiente per 75-90 minuti. In alternativa: preriscaldare il forno a 230 °C e cuocere a 190 °C per 2-5 minuti con poco vapore.

Lavare la lattuga e spezzettarla un po'. Sbucciare le cipolle e tagliarle a fette. Lavare i pomodori e tagliarli a fette.

Mescolare la panna acida, la senape e un po' di succo di limone. Tritare finemente il cetriolo sottaceto e aggiungerlo al composto. Aggiustare di sale e pepe.

Formare 10 hamburger. Scaldare un po' di olio in una padella e cuocerli a fuoco medio per circa 8 minuti su entrambi i lati. Condire con sale e pepe se necessario. Mettere una fetta di cheddar su ogni hamburger.

Spalmare un po' di salsa sulla parte inferiore dei panini e farcire con lattuga, cipolle, pomodori e hamburger. Distribuire un po' di salsa sopra e chiudere con la parte superiore del panino.



Consiglio

scaldare brevemente i lati tagliati dei panini in padella. I panini rimarranno croccanti e la salsa potrà sprigionare tutto il suo sapore.