



## Burger classico

con carne di manzo, insalata e cetriolini

Per 10 burger:

10	Gourmet Burger, art. 1600
1.500 g	macinato di manzo
3	cipolle
10	cetriolini
5	pomodori
½	piede d'insalata
20 g	basilico fresco
125 g	maionese
	Sale e pepe

- 1 Riscaldare il forno a 180° C e cuocere i burger per circa 5-8 minuti.
- 2 Insaporire la carne con sale e pepe e formare 10 burger. Cuocerli poi in padella per circa 4 minuti per lato.
- 3 Lavare l'insalata, il basilico, i pomodori ed i cetriolini. Sbucciare le cipolle e tagliarle a fette con i pomodori ed i cetriolini. Tagliare l'insalata ed il basilico.
- 4 Cospargere di maionese la parte inferiore del panino ed aggiungere l'insalata, il burger, i cetriolini, i pomodori e le cipolle. Aggiungere il basilico e chiudete il sandwich.



**Consiglio**

Chi ama il piccante può aggiungere un paio di jalapenos.



# English-breakfast-burger

Burger con uovo al tegamino, bacon, champignons ed insalata

Per 10 burger:

10	Burger, art. 1600
5	barattoli di baked beans
1.000 g	Champignons a fettine
1.000 g	bacon
10	fette di formaggio Cheddar
10	uova

- 1 Arrostire la parte tagliata del panino.
- 2 Riscaldare i baked beans e fare una purea da insaporire con sale e pepe.
- 3 Arrostire le strisce di bacon in forno a 200° C, fino ad eliminare tutta l'acqua.
- 4 Cuocere 10 uova al tegamino.
- 5 Farcire il panino con la purea, aggiungere il bacon, i funghi e le uova. Chiudere il burger.



**Consiglio**

Ottimo anche con  
delle patate arrostite.