



Hamburger „Gourmet“

con salsa di pomodoro, insalata di prezzemolo e filetto di manzo

Per 10 Burger:

10	hamburger gourmet art. 1600
1.000 g	di filetto di manzo
6	peperoni verdi
6	piccole cipolle rosse, tagliate a dadini
4	pomodori, tagliati a cubetti
5	limette
5	gambi di sedano, a fette sottili
150 g	di maionese
1	mazzetto di prezzemolo tritato, un po' di sale

- ❶ Scongela gli hamburger. Dimezzare i peperoni, eliminare i semi e tagliarli a striscioline sottili. Irrorare il sedano con un po' di succo di limetta. Con prezzemolo tritato e metà dei cubetti di cipolla fare un'insalata, condire con sale e succo di limetta a piacere.
- ❷ Tagliare il filetto di manzo in dieci fette uguali, grigliare su entrambi i lati e condire con un po' di sale. Preparare la salsa di pomodoro con i cubetti di cipolla rimanenti. Mescolare i pomodori a dadini e le cipolle. Insaporire con un po' di sale e limetta. Arrostitire entrambe le metà degli hamburger gourmet brevemente sulla griglia a contatto e cospargere con uno strato molto sottile di maionese.
- ❸ Disporre la salsa di pomodoro sulla metà inferiore degli hamburger. Aggiungere il filetto di manzo grigliato. Infine l'insalata di prezzemolo e le fette di sedano. Chiudere e servire.



Consiglio

Per evitare l'umidità dei pomodori,
salare l'insalata poco prima di servire.