

SUGGERIMENTO: Ottimo servito con un'insalata di crauti.



Burger al Halloumi con verdure grigliate

Per 10 burger:

10 gourmet burger, art. 1881

1,2 kg formaggio „Halloumi“

200 gr zucchini

500 gr melanzane

2 ½ peperoncini rossi

1 mazzetto di prezzemolo

7 cucchiaini di succo di limone

2 cucchiaini di miele

125 ml olio d'oliva

125 gr rucola

sale e pepe

olio

- ❶ Lavare i zucchini e le melanzane e tagliarli per lungo. Lavare i peperoni, tagliarli a metà e poi a listarelle. Lavare la rucola. Rosolare in padella con olio le verdure tagliate.
- ❷ Lavate e poi sminuzzate il prezzemolo. Mescolarlo con succo di limone, miele e olio. Salare e pepare. Versare la vinaigrette in una scodella, immergervi le verdure e lasciare riposare per 2 ore.
- ❸ Scaldare la padella con olio e abbrustolirvi le parti interne del panino. Dorare sempre in padella ambo le parti del formaggio, per 3-4 minuti da ogni parte.
- ❹ Farcire il panino con rucola, verdure e formaggio „Halloumi“ e irrorare il tutto con la marinata rimanente.