

**Suggerimento:** provate anche con altri tipi di flagueline.



## Flagueline al naturale con salsicce ed insalata di crauti

Per 10 sandwich:

.....

**10 flagueline al naturale,  
art. 205218**

**50 würstel**

**200 g di songino, pulito**

**100 g senape**

**400 g insalata di crauti**

**5 mele a fettine**

**200 g cipolle rosse, ad anelli**

.....

- ❶ Lasciar scongelare le flagueline, tagliarle a metà e grigliare la parte tagliata.
- ❷ Arrostitire i würstel da ambo i lati.
- ❸ Cospargere di senape la parte inferiore della flagueline, poi farcire con il songino, l'insalata di crauti, le fettine di mele, 5 würstel e le cipolle. Infine chiudere il sandwich.

BURGER



# Burger vegetariano

## Pietanze estive alla griglia

Per 1 Burger:

.....

**Flagueline naturale,**  
**art. 205218**

½ avocado a fette

½ zuccina a fette

1 cipolla piccola a dadini

2 foglie d'insalata tagliata fine

1/2 peperone a dadini

1 cucchiaino succo di limone

sale e pepe

olio

.....

- 1 Fare un'insalata con il peperone, la cipolla e l'insalata tagliata condirla con il succo di limone, olio, sale e pepe. Grigliare le fette di zuccina insaporite con un filo d'olio.
- 2 Arrostire la flagueline sul grill e farcirla con l'insalata e le fette di avocado. Aggiungere le zucchine ed il resto dell'insalata. Chiudere il sandwich e servire.

BURGER



# Steakburger con salsa barbecue con relish di cetrioli

Ingrédienti:

.....  
**10 Flaguline naturale,  
art. 205218**  
**10 fette da ca. 220 g di costata  
di manzo**  
**20 fette bacon**  
**140 g cipolle rosse ad anelli**  
**10 fette formaggio Cheddar**  
**olio per friggere**  
**sale e pepe**  
**1 cucchiaino chili**  
**200 g ketchup**  
**1 cucchiaino Liquid-Smoke**  
**100 g zucchero di canna**  
**30 ml aceto di vino bianco**  
**50 ml caffè freddo**  
**30 ml whisky**  
**20 ml miele**  
**250 g cetriolini sott'aceto**  
**80 g cipollotto adadini**  
**40 ml aceto di mele**  
.....

- 1 Lasciar scongelare la flaguline. Per la salsa barbecue, mescolare in una pentola il ketchup, liquid smoke, chili, 50 g zucchero di canna, aceto di vino, caffè, whisky e miele. Far bollire e poi cuocere a fuoco basso per 10 minuti.
- 2 Per il relish, tagliare i cetrioli a dadini. Cuocere il cipollotto, i cetrioli, l'aceto di vino e 50 g zucchero di canna per 10 minuti. Infine salare.
- 3 Friggere il bacon fino a renderlo croccante. Metterlo sulla carta da forno. Sgrassare la carne. Grigliare le bistecche, insaporirle ed avvolgerle in un folio d'alluminio. Lasciarle riposare in un luogo caldo per circa 5 minuti. Aggiungere alla bistecca 2 fette di bacon ed una fetta di formaggio Cheddar, fino a farlo sciogliere.