



Cheesiest cheeseburger con manzo, insalata, cipolle e cetriolo

Per 10 burger:

10	Cheesiest Cheeseburger, art. 256
1.500 g	carne di manzo
3	cipolle grandi
4	cetriolini
10	foglie d'insalata cappuccina
200 g	formaggio Cheddar
8	cucchiaini di ketchup
5	cucchiaini di senape
3	cucchiaini salsa Worcester
	sale e pepe

- 1 Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 5-8 minuti.
- 2 Insaporire la carne di manzo con sale e pepe e formare 10 hamburger. Cuocere la carne in padella con olio, 5 minuti per lato. Aggiungere il formaggio e farlo sciogliere.
- 3 Sbucciare le cipolle e tagliarle ad anelli. Far sgocciolare i cetriolini e tagliarli a fette sottili. Lavare l'insalata e tagliarla. Mescolare il ketchup, la senape e la salsa Worcester. Insaporire con sale e pepe.
- 4 Spalmare la salsa ottenuta sulla parte inferiore del panino, poi aggiungere l'insalata, i cetriolini, le cipolle e la carne. Chiudere il panino.



consiglio

Invece del formaggio Cheddar
si può usare anche l'Emmentaler
o del formaggio di montagna.