



## Burger con bistecca con olive, capperi e insalata

Per 10 burger::

10	panino per hamburger con sesamo, art. 80303112
375 g	maionese
125 g	panna
10	fette di arista di maiale (ca. 150-200 gr cad.)
500 g	insalata romana
5	pomodori
250 g	cetriolini sottaceto
3 ½	vasetti di capperi
5	cucchiaini di olio di semi di girasole
	sale e pepe

- 1 Asciugare la carne e batterla fino ad ottenere uno spessore sottile. Poi rosolare la carne circa 3 minuti da ogni parte, con olio.
- 2 Sgocciolare i capperi e passare i  $\frac{2}{3}$  in padella con dell'olio. Unire maionese e panna ai capperi. Regolare di sale e pepe.
- 3 Lavare e sminuzzare l'insalata. Lavare e tagliare a fettine pomodori e cetrioli.



**Consiglio**

Il panino per hamburger  
può essere leggermente  
passato in padella.