

# Hamburger

Per 4 persone



## Suggerimenti

Tostare i panini in una padella oppure al forno. Servire con patate arrosto.

## Ingredienti

### Hamburger

- 400 g di carne macinata
- 1 cipolla sminuzzata finemente
- 1 uovo battuto
- 3 C di pangrattato
- ½ c di senape
- ½ c di sale
- pepe, paprika, rosmarino, timo
- burro per arrostire o crema per arrostire

### Panini:

- 4 panini per hamburger
- 4 foglie di lattuga
- 2 cetrioli sottaceto a fettine
- 1 cipolla affettata ad anellini
- 1 pomodoro a fette
- 4 C di ketchup



## Ciclo 3

## Preparazione



1 Versare tutti gli ingredienti per gli hamburger, spezie ed erbe aromatiche comprese, in una scodella.



2 Mescolare fino a ottenere una massa omogenea.



3 Formare 4 polpette di uguale grandezza, che vanno poi appiattite così da formare altrettanti medaglioni.



4 Rosolare gli hamburger nel burro a fuoco medio, 4-5 minuti da ogni lato.



5 Imbottire ogni panino con un hamburger, foglie di lattuga, fette di pomodoro e di cetrioli sottaceto, anellini di cipolla e un po' di ketchup. Servire subito.