Alessandro Borghese Kitchen Sound: Le Royal with Cheese di Pulp Fiction

borghese-6dc9534d

LE ROYAL WITH CHEESE
TRATTO DA: PULP FICTION
(Costo €€- Tempo 15min - Difficoltà ##)

Ingredienti:
1kg di carne macinata mista
8 fette cheddar
8 fette speck
4 pane da Hamburger “BUNS”
4 pomodori
4 cetriolini
1 cespo di lattuga
Peperoncino macinato q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio EVO q.b.
Senape e ketchup q.b.

Preparazione:
Impasta il macinato con olio, sale, pepe e peperoncino.
Porzionalo e crea degli hamburger di circa 300g. Cuocili su una piastra bollente. Nella stessa piastra incroccantisci lo speck.
Taglia il pane, il pomodoro, i cetriolini e lava qualche foglia di lattuga.
A qualche minuto dal termine della cottura della carne, fai sciogliere il formaggio cheddar sopra l’hamburger.

Assembla le royal with cheese, alternando tutti gli ingredienti preparati: il pane, la senape, la lattuga, il ketchup, il pomodoro, l'hamburger, lo speck e così via….
PREPARATI A GUSTARLO!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.