Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, l'hamburger del campione. VIDEO

borghese-7-4157f01d

HAMBURGER DEL CAMPIONE

TEMPO: 20 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
8 panini con il sesamo
450g macinato di vitello
12 pomodori
1 zucchina
100g Insalata iceberg
Maggiorana q.b.
Olio evo q.b
Sale q.b.

Preparazione:
Condisci il macinato con sale, olio extravergine e foglioline di maggiorana. Amalgama il tutto aiutandoti con le mani.
Taglia i pomodori, versali in un frullatore e frullali con un giro di olio extravergine di oliva, Questo sarà la nostra maionese al pomodoro.
Aiutandoti con un pela patate, ricavati delle striscioline sottili di zucchina e grigliale in piastra.Aggiusta di sale.
Disponni il macinato condito all'interno di un pressa hamburger e cuocili in piastra su entrambi i lati.
Nel frattempo taglia a metà i panini.

Taglia l'insalata e uniscila alle zucchine grigliate. Condiscile all'interno di una ciotola con la maionese di pomodoro.
Quando la carne è cotta , tosta nella stessa padella il pane e preparati a costruire l'hamburger!
Disponi una fetta di pane abbrustolito sul piatto, adagia le verdure condite con la maionese al pomodoro, prosegui con la carne , un'altra fetta di pane, verdurine e pane.
Il nostro campione è servito!

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