

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



HAMBURGER DEL CAMPIONE

TEMPO: 20 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

8 panini con il sesamo

450g macinato di vitello

12 pomodori

1 zucchini

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 zuccina e grigliate in piastra. Aggiusta di sale.

Disponi 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, verdure e pane.

Il nostro campione è servito!

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky

Uno