



Chef

carlo pomo



SMASH BURGER

INGREDIENTI

- Uova medie, 1;
- Bacon, 4 fette;
- Lattuga, 6 foglie;
- Cheddar, 4 fette;
- Pomodoro, 6 fette;
- Cipolle in agrodolce, q.b.;
- Pane per hamburger, 1 e mezzo;
- Carne macinata di manzo, 160gr;
- Ketchup e Maionese, a sentimento.

PROCEDIMENTO

Versare un goccio d'olio su un foglio di carta assorbente e ungere la griglia. Mettere sul fuoco e lasciar scaldare. Nel frattempo tagliare i pomodori, il pane e sfogliare l'insalata.

In un recipiente mescolare ketchup e maionese.

Posizionare sulla griglia calda le due palle di carne macinata e "smasharle" con il batticarne.

Aggiungere anche il bacon e coprire con Magic Cooker.

Dopo due minuti girare gli hamburger ed il bacon.

Mettere il pane precedentemente spennellato con il burro fuso sulla griglia e ricoprire.

Girare il pane e togliere il bacon, aggiungere il cheddar sugli hamburger, aprire un uovo e ricoprire.

Comporre il panino direttamente sulla griglia.

Per il primo strato: lattuga, pomodoro, sale, un hamburger, cipolla in agrodolce e bacon.

Per il secondo strato: lattuga, pomodoro, sale, hamburger, uovo e bacon.

Condire con il ketchup e la maionese la parte superiore del panino e chiudere.

TI PIACEREBBE RICEVERE

160 EURO

2 PRODOTTI

OMAGGIO A SCELTA

LO SCONTO

FINO AL

50%

SU TUTTI I NOSTRI PRODOTTI PER 12 MESI



CLICCA PER INFO

OPPURE CONTATTA LA TUA
CONSULENTE DI FIDUCIA

