



Secondi piatti tradizionali

BURGER CON CIPOLLE AL VINO ROSSO



Ingredienti

2 PANINI AL SESAMO
.....
CIPOLLE CO.P.A.P AL
VINO ROSSO
.....
300 g MACINATO
DI TACCHINO
.....
FORMAGGIO A FETTE
.....
POMODORO
.....
SALE e PEPE q.b.
.....
INSALATA

Procedimento

- Insaporite la carne macinata in un recipiente con sale e pepe a piacere;
- Lavate e asciugate bene l'insalata e i pomodori, poi preparate la quantità che desiderate;
- Prendete il trito di carne e create la forma dell'hamburger con un coppa pasta;
- Cuocete la carne 4 minuti per lato e adagiate la fetta di formaggio fino a farla filare;
- Abbrustolite il pane e poi assemblate il vostro burger completando con le cipolle al vino rosso CO.P.A.P.