



Hamburger big Mac

9 Aprile 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MIN



TEMPO DI COTTURA
10 MIN



CALORIE
800K

NOTE

INGREDIENTI

4 Panini da hamburger al sesamo

8 Hamburger di manzo

8 fette di Cheddar

8 Cetriolini sottaceto

4 fette di Bacon

1 Pomodoro rosso

1 Cipolla rossa

4 foglie di Lattuga

12 gocce di Tabasco

Sale

Preparazione

- Mondate la cipolla e il pomodoro e tagliateli a fette abbastanza sottili. Lavate anche la lattuga e asciugatela con cura. Tagliate a rondelle i cetriolini.

- Fate scaldare una piastra e, quando sarà ben rovente, adagiatevi l'hamburger, lasciate cuocere per circa 4 minuti; rigirate fate cuocere per 2 minuti, poi appoggiate sulla carne 1 fetta di cheddar e lasciate cuocere per altri due minuti. Nel frattempo mettete sempre sulla stessa piastra la fetta di bacon e lasciate cuocere 1 minuto circa per lato. Togliete il tutto dalla piastra e tenete in caldo.
- Pulite la piastra con della carta da cucina facendo attenzione a non bruciarvi e rimettetela sul fuoco; tagliate il panino a metà e abbrustolite leggermente le due metà dalla parte del taglio, per 1 minuto: fate attenzione che non si scuriscano troppo.
- Componete l'hamburger: condite la parte inferiore del panino con il tabasco, adagiatevi sopra la fetta di bacon poi in ordine: le rondelle di cetriolini, gli anelli di cipolla, la foglia di lattuga e le fette di pomodoro. Condite con un pizzico di sale, aggiungete poi gli hamburger, con le fette di formaggio rivolte verso l'alto. Chiudete il panino e gustate.

Lia Pisano