



# Hamburger con scamorza e funghi

1 Ottobre 2020



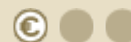
4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
5 MIN



TEMPO DI COTTURA  
10 MIN



CALORIE  
540K

NOTE

## INGREDIENTI

4 Panini da hamburger al sesamo

4 Hamburger di carne macinata di manzo da 120 g

160 g di Scamorza a fettine

160 g di Funghi misti sott'olio

Qualche foglia di insalatina mista

4 cucchiaini di Salsa verde

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

## Preparazione

- Scolate i funghi in un colino posto sopra un contenitore. Dopo qualche minuto toglieteli, tagliate i funghi più grandi a fettine e metteteli da parte.
- Mondate e lavate l'insalatina mista, poi asciugatela bene.

- Ponete l'hamburger sulla piastra ben calda dopo averla unta con un filo d'olio, e cuocetelo per circa 4 minuti. Non toccatelo fino a quando lo girerete con l'aiuto di una paletta piatta, poi cuocetelo per altri 3-4 minuti, aggiustate di sale e tenetelo in caldo.
- Pulite la piastra e rimettetela sul fuoco; tagliate il panino a metà e grigliate le due parti dalla parte del taglio, per poco meno di 1 minuto.
- Appoggiate sulla parte inferiore del panino una fetta sottile di scamorza, disponetevi alcune foglie di insalatina, dei funghi e un po' della salsa verde. Aggiungete l'hamburger, altre fettine di scamorza, delle foglioline di insalata e qualche pezzetto di fungo, poi condite con altra salsa. Chiudete con la parte superiore del panino e gustate subito.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Prima di cuocere gli hamburger, vi consigliamo di mantenerli fuori dal frigorifero per almeno una decina di minuti. La cottura risulterà più uniforme.