

Hamburger al bacon

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**

INGREDIENTI

- 2 foglie di lattuga
- 2 fette di pancetta affumicata
- Olio extravergine di oliva
- 2 svizzere di maiale
- 2 panini da hamburger al sesamo
- Salsa tartara
- 2 sottilette
- Ketchup

PREPARAZIONE

- Lavare ed asciugare due foglie di lattuga.
- Far abbrustolire la pancetta in un padellino antiaderente senza condimento fintanto che non sarà bella croccante.
- Scaldare la piastra in ghisa sul fuoco, ungerla con un filo d'olio ed asciugarla bene con carta da cucina.
- Cuocere gli hamburger 5 minuti per parte, o proseguire di qualche minuto la cottura secondo il gusto personale.
- Aprire una pagnottella al sesamo, passarla per qualche minuto sulla piastra in ghisa in modo da abbrustolire leggermente il lato con la mollica, quindi farcire l'hamburger.
- Sulla fetta di pagnottella di base spalmare un velo di salsa tartara, quindi mettere la pancetta, l'hamburger, la sottiletta, la foglia di lattuga, il ketchup, quindi chiudere con la fetta di pagnottella.
- Ripetere il procedimento per l'altro hamburger.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Patatine fritte

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Giovanni Caprilli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

