

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800 gr di hamburger
- Strati di pane
- Formaggio
- Cetriolini e (per chi ama i gusti forti) anche 3 rondelle di cipolla
- Foglie di ricia verde da taglio
- Cetriolo fresco

PREPARAZIONE

Cuocete gli hamburger 2-3 minuti per lato in una padella, con poco olio caldo. Create un doppio hamburger, diviso da uno strato di pane, arricchito da formaggio, cetriolini e (per chi ama i gusti forti) anche 3 rondelle di cipolla, è l'ideale per i golosi. In questo caso le foglie di lattuga sono sostituite da foglie di ricia verde da taglio. Potrete inoltre aggiungere fettine di cetriolo fresco.

TEMPO DI COTTURA: 8'