

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 800 gr di hamburger
- 1 Kg di patate Caserecce prefritte
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 3 cucchiaini di panna liquida
- Olio, burro, sale

### **PREPARAZIONE**

In una padella con burro, olio e sale quanto basta cuocete gli hamburger ancora surgelati per 2 minuti per parte. Nel frattempo frigate le patate seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Ora cospargete gli hamburger di parmigiano, bagnate con la panna, mettete il coperchio e cuocete a fuoco basso per altri 5 minuti. Servire il tutto su un piatto di portata.

**TEMPO DI COTTURA: 10'**