BURGER AMERICAN STYLE

2 PORZIONI | 40 MIN | INTERMEDIO

Hai voglia di qualcosa di estremamente godurioso? prova questo panino in perfetto stile americano con il nuovo Sensational BBQ burger!

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet Sensational BBQ burger

1 pomodoro grande

1 cespo di lattuga romana baby

1 cipolla rossa

2 fette di formaggio cheddar

ca. 150 g di insalata di cavolo

2 panini per burger

2 cucchiai di maionese

30 g di sottaceti

olio d'oliva

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Prepara l'insalata di cavolo. Taglia il pomodoro e le cipolle. Soffriggi le cipolle per circa 10 minuti in un po' d'olio a fuoco medio finché non si caramellano leggermente. Condire con un po' di sale e pepe.

2. Tagliare a metà i panini per burger e posizionali su una padella calda per farli dorare.

3. Cuocere o grigliare il Sensational BBQ burger secondo le istruzioni riportate sulla confezione e lascia scioglierci sopra una fettina di formaggio cheddar.

4. Componi il burger: spalma la maionese sul fondo dei panini e guarnisci con foglie di lattuga, quindi aggiungi l'insalata di cavolo.

5. Adagiare sopra le fette di pomodoro e i burger cotti. Disporre sopra i sottaceti e la cipolla fritta.

6. Disporre sopra le fette di pomodoro e il tortino fritto. Disporre sopra le fette di sottaceti e cipolla fritta e versare sopra la salsa per hamburger.

7. Chiudi il panino, pressalo e servilo subito!

8. Tagliare 200 g di cavolo bianco a listarelle sottili, tagliare o grattugiare 1 carota oppure utilizzare carota e cavolo già tagliati e tritare una piccola cipolla rossa.

9. Mescolare 3 cucchiai di maionese con 2 cucchiaini di senape, 1 cucchiaio di aceto di vino bianco, un po' di zucchero e il succo di mezzo limone.

10. Mescolare il composto di cavolo / carota e aggiungere sale e pepe a piacere.

11. Impastare 150 g di farina con ca. 250 ml di birra e 1 uovo piccolo.

12. Tagliate una grossa cipolla bianca a rondelle spesse 1/2 cm. Mettere gli anelli di cipolla su un piatto e cospargerli di farina.

13. Scolateli, immergeteli 1 a 1 nella pastella e friggeteli in olio per friggere a 180°C fino a doratura. Adagiatele su carta da cucina e cospargetele subito di sale.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Il contorno perfetto

Puoi abbinare questo burger con anelli di cipolla fritti croccanti, per una bontà ancora maggiore!

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT