

## 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 cucchiaini di maionese

30 g di sottaceti

olio d'oliva

## I CONSIGLI DELLO CHEF

### Il contorno perfetto

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



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

## 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 sciogliersi 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 frita.
- 6.** Disporre sopra le fette di pomodoro e il tortino fritto. Disporre sopra le fette di sottaceti e cipolla frita 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 cucchiaini di maionese con 2 cucchiaini di senape, 1 cucchiaino 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 frigeteli in olio per friggere a 180°C fino a doratura. Adagiatele su carta da cucina e cospargetele subito di sale.

[Garden Gourmet Italy](#) > [Ricette](#) > [Burger American Style](#)