



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Pane per Burger al Grano Duro Dailybread

Roast beef, feta e cipolla caramellata

Ingredienti

- Pane per Burger al grano duro
- Roast Beef
- Feta
- Pomodoro
- Cipolla
- Zucchero
- Vino
- Olio
- Sale e pepe

Preparazione

Affetta la cipolla a Julienne, disponila con il vino e lo zucchero in una pentola e cuocila a fuoco lento per un'oretta. Taglia il panino a metà e affetta finemente il pomodoro. Prepara la feta tagliandola a cubetti. Tosta in padella il pane e componi il panino con gli ingredienti.