



Come, quando, vuoi.



**Ricetta con MegaBurger con semi di Sesamo 5+1
Dailybread**

Cheesburger classico

Ingredienti

- 1 conf. di 5+1 MegaBurger buns con sesamo DailyBread
- 600 g di carne di manzo macinata
- 6 fette di formaggio cheddar
- 1 cipolla o 1 cetriolo
- maionese o ketchup
- sale q.b.
- 6 foglie di cicoria pan di zucchero o di lattuga
- cetriolini agrodolci

Preparazione

Formate i 6 hamburger con il macinato di manzo. Mettete un po' di sale fino sulla piastra e appena è ben calda adagiatevi gli hamburger di carne pressandoli leggermente. Fate cuocere dai 3 ai 5 minuti per lato finché non sono ben cotti.

Verso fine cottura aggiungete sopra gli hamburger le fette di formaggio cheddar e lasciate sciogliere.

Mettete sulla metà inferiore di ciascun MegaBurger la salsa preferita (maionese o ketchup), poi l'hamburger, la foglia di cicoria pan di zucchero o di insalata, una fetta di pomodoro e i cetriolini agrodolci tagliati a fettine.