



Come, quando, vuoi.



**Ricetta con Hamburger Buns con semi di Sesamo x6
Dailybread**

Bacon Burger

Ingredienti

- 1 conf. di Hamburger x6 Buns con Sesamo
- 600 g di carne di manzo macinato
- sale q.b.
- 6 cucchiari di ketchup
- 12 fette di bacon
- 2 pomodori
- 1 cipolla
- 2 cetrioli
- 6 fette di formaggio cheddar
- 6 foglie di lattuga

Preparazione

Tagliate i pomodori, la cipolla e i cetrioli a cubetti e metterli in ciotole separate. In una padella riscaldare l'olio d'oliva e soffriggere le fette di bacon finché non saranno croccanti e dorate. Aggiungere i pomodori a cubetti e un pizzico di origano. Lasciar cuocere un paio di minuti e mettere da parte. Preparare gli hamburger e cuocerli sulla piastra cosparsa di sale per circa 3-4 minuti per lato. Aggiungere a fine cottura una fetta di formaggio cheddar sopra ogni hamburger in modo da farlo sciogliere. Tostate gli Hamburger buns per un paio di minuti e assemblateli disponendo nell'ordine il ketchup, un hamburger, due fette di bacon saltato con il pomodoro e origano e 1 foglia di lattuga.