



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Hamburger Buns x6 Dailybread

Hamburger alla parigina

Ingredienti

- 1 confezione di Hamburger x6 Buns
- macinato di pollo (3 o 4 petti di pollo)
- 1 cucchiaio di olio di oliva + q.b. per cuocere
- 1 pizzico di cumino
- 3 camembert piccoli o 3 tomini
- 3 cucchiari di miele
- songino
- 6 cucchiari di salsa di pomodoro

Preparazione

Preparate gli hamburger amalgamando il pollo con l'olio, il sale e il pepe. Cuoceteli sulla piastra e metteteli da parte. Accendete il grill del forno e fate dorare il camembert o i tomini divisi a metà con sopra un po' di miele per 3-5 minuti. Dividete gli Hamburger buns a metà, mettere nella metà inferiore la salsa di pomodoro, l'insalata, l'hamburger, e il camembert o il tomino.