



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Cereali Maltati Burger Dailybread

Hamburger di chianina con salsa barbecue e bacon

Ingredienti

- Ingredienti per 2 persone
- 2 panini per hamburger
- 4 fette di bacon
- 2 pomodori
- 4 foglie di lattuga
- due cetriolini tagliati a fette
- salsa barbecue q.b.
- 2 hamburger di Chianina
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 4 fette di cheddar

Preparazione

Lava le verdure e asciugale molto bene. Taglia i cetriolini a fette sottili.

Cucina gli hamburger (più o meno al sangue, a seconda delle tue preferenze) in una pentola anti aderente o meglio ancora sulla griglia. Nel frattempo, cucina anche il bacon fino a quando non è bello croccante.

Scalda per pochi minuti i tuoi panini nell'anti aderente. Dopodiché, sulla base del panino di hamburger spalma uno strato di salsa barbecue e poi disponi una foglia di lattuga, i cetriolini, una fetta di pomodoro, l'hamburger di Chianina, la fetta di formaggio e, per ultime, le fettine di bacon croccanti.

Il Craft Burger si presta benissimo per la realizzazione di **gustosi hamburger** di carne. In questa ricetta ti delizieremo con una **proposta gourmet a base di hamburger di Chianina**, impreziosita con **salsa barbecue e bacon croccante**. Puoi completare il piatto, abbinandolo ad una fresca insalata mista e alle immancabili patatine fritte.