BURGER ON THE ROAD

Il sapore del sogno in un hamburger che ci riporta alle epiche atmosfere delle highway americane.

INGREDIENTI

- 230g macinato di manzo
- 2 fette di bacon
- 50g Cipolle a Fette Caramellate "All'Aceto Balsamico di Modena Igp"
- 55g Fagioli Mexicanos
- 35g Crem-A-Poche Quattro Formaggi
- 15g Smoked Honey BBQ Sauce

PROCEDIMENTO

- Stendere 2 dischi delle stesse dimensioni di macinato aventi diametro di circa 16cm.
- Farcire il disco inferiore con i fagioli mexicanos, la cipolla caramellata, il bacon e la crema ai formaggi.
- Richiudere i dischi facendo aderire bene le estremità.
- Spennellare l'hamburger abbondantemente con la salsa.
- Cuocere in forno caldo a 200°C per 13 minuti o in padella 4 minuti per lato.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Cipolle a Fette Caramellate "All'Aceto Balsamico di Modena Igp"

Fagioli Mexicanos

Crem-A-Poche Quattro Formaggi

Smoked Honey BBQ Sauce