



Black Burger

Ingredienti per 10 hamburger:

10	Black Burger, art. 1845
20	olive
20	spiedini di legno
10	fette di cheddar
1,8 kg	di carne macinata di manzo
400 g	di rucola
200 g	di ketchup
	un po' di sale e pepe

Scongellare i panini per burger a temperatura ambiente per circa 80 minuti o infornare a 190 °C con poco vapore per 2-5 minuti. Mettete le olive sugli spiedini di legno e mettete da parte.

Tostare le superfici tagliate dei panini per burger in una padella. Taglia i bordi del cheddar con un coltello piccolo e affilato a forma di dentellatura; Tagliare la prima e l'ultima incisione un po' più grandi.

Condire la carne macinata con sale e pepe, formare 10 hamburger e friggerli su entrambi i lati in una padella fino a doratura.

Coprire il fondo dei panini per hamburger con la rucola, le polpette e il cheddar. Spalmare il ketchup sul formaggio, chiudere gli hamburger e decorare con gli „occhi“.



come bevanda per il menù di Halloween, consigliamo un Virgin Mary.