

SUGGERIMENTO: Le cipolle possono essere caramellate anche con aceto di vino rosso e zucchero.



Burger della colazione

con carne di manzo, bacon e uovo la tegamino

Per 10 burger:

.....
**10 panini per hamburger con
 sesamo, art. 2434**
**1,5 kg di carne macinata di
 manzo**
10 cucchiaini di salsa Worcester
40 fettine di Bacon
10 uova
10 rösti di patate
1 cetriolo da insalata
4 pomodori

- ❶ Mescolare la carne macinata con la salsa Worcester e formare 10 patties. Passarli in padella con olio. Arrostire brevemente anche il bacon.
- ❷ Preparare una dopo l'altra le uova al tegamino. Preparare i rösti seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Lavare il cetriolo e i pomodori e tagliarli a fette.
- ❸ Comporre il burger: sulla parte inferiore del pane adagiare il patty, poi il rösti. Successivamente le fette di cetriolo e di pomodoro per finire l'uovo al tegamino. Chiudere con la parte superiore del pane e servire.