

# Hamburger di vitello con cipolle e zucchine

**Tempo di preparazione:** 30 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Cipolla: 2 rosse
- Hamburger: 4 di vitello
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Origano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Scorza di limone: q.b.
- Zucchine: 4 chiare



## Preparazione

Condite la carne degli hamburger con sale, pepe, origano e scorza di limone, amalgamate bene i condimenti alla carne e, con l'aiuto di un coppa pasta, formate nuovamente gli hamburger.

In una padella scaldate l'olio e rosolate gli hamburger con la cipolla affettata sottilmente.

Non appena la cipolla sarà appassita toglietela e tenetela in caldo.

Aggiungete la **passata di pomodoro Pomi** e terminate la cottura (non occorre salare in quanto la carne è già condita).

In un'altra padella rosolate le zucchine tagliatele a rondelle con poco olio extravergine di oliva.

Servite gli hamburger con la salsa di pomodoro accompagnati dalle cipolle e dalle zucchine.

**For this recipe we used:**

Passata Classica 200 gr

