

## Hamburger di vitello con cipolle e zucchine



**Tempo di preparazione:** 30 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti

#### • Ingredienti

- Passata Classica 3x200g 200 gr
- 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

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## 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 evo 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.