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 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 Pomì** 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

