Pomì
O Così. O Pomì.

Hamburger di manzo laccato al Ketchup con cipolle caramellate



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Carne macinata di manzo: 800 gr
- Cipolla rossa: 4
- Ketchup Pomì: q.b.
- Pane: 4 fette
- Zucchero: q.b.

Preparazione

1. Pulire le cipolle, tritarle finemente e brasarle per 40 min. Con la **Polpa Bio Pomì**, olio, sale e zucchero, fino a ricavare un composto denso e saporito.
2. Formiamo gli hamburger unendo alla carne di manzo macinata sale e pepe q.b.
3. Cuocere gli hamburger sulla griglia e a fine cottura spennellare il **Ketchup Pomì** sulla carne e adagiare il medaglione su una fetta di pane croccante. Servire con le cipolle brasate a parte.

For this recipe we used:

Ketchup 300 gr

