

Hamburger al sugo



Tempo di preparazione: 45 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 hamburger)

- **Ingredienti**

- Passata Classica 700g 750 ml
- Aglio uno spicchio
- Hamburger 4
- Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
- Origano q.b
- Pepe nero q.b
- Peperoncino uno
- Sale q.b

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Gli hamburger al sugo sono un secondo di carne saporito e diverso dal solito, non i soliti hamburger arrostiti, si fanno rosolare velocemente e poi si tuffano nel sugo e si lasciano cuocere, diventando, così, succosi e tenerissimi, preparate il pane per la scarpetta!

1. Mettete gli hamburger in un tegame antiaderente e fateli rosolare velocemente su entrambi i lati.
2. Aggiungete la **passata classica Pomi**, l'olio extra vergine di oliva, lo spicchio di aglio, il peperoncino e proseguite la cottura per 30 minuti, tenete la fiamma bassa.
3. Trascorso il tempo, eliminate l'aglio ed il peperoncino, insaporite gli hamburger con pepe nero ed origano e serviteli.

- *Elena Laudicina*