Pomì
O Così. O Pomì.

Hamburger al sugo



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: uno spicchio
- Hamburger: 4
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Origano: q.b
- Pepe nero: q.b
- Peperoncino: uno
- Sale: q.b

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 Pomì***, 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.

For this recipe we used:

Passata Classica 750 ml

