

Hamburger di halloween

Tempo di preparazione: 30 min

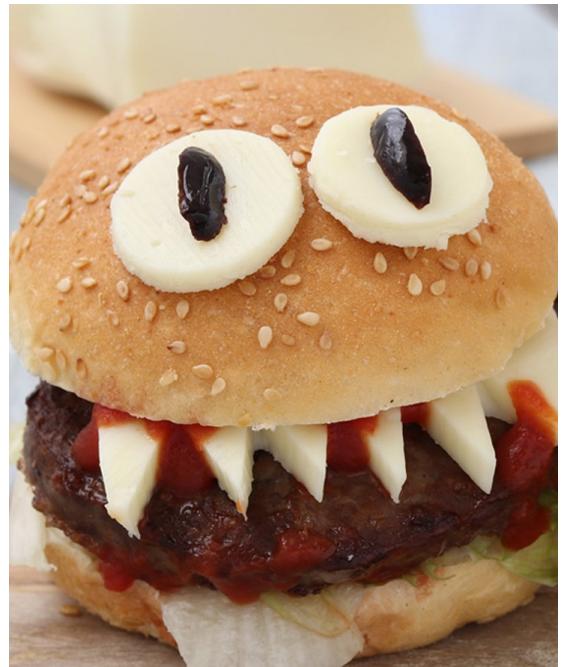
Dificoltà: Facile

Ingredienti

- Hamburger: 4
- Insalata: 4 foglie
- Olive nere: 2
- Panini per hamburger: 4
- Scamorza: 300 gr

Ketchup fatto in casa

- Aceto balsamico: 1 cucchiaino
- Aceto di mele: 1 cucchiaino
- Acqua: 65 gr
- Cipolla liofilizzata: $\frac{1}{2}$ cucchiaino
- Sale: $\frac{1}{2}$ cucchiaio
- Zenzero in polvere: $\frac{1}{2}$ cucchiaino
- Zucchero: $\frac{1}{2}$ cucchiaino



Preparazione

Gli hamburger di **Halloween** sono dei **mostruosissimi burgers di carne** perfetti da preparare per la festa più paurosa dell'anno. Semplici, gustosi e carinissimi da vedere, gli hamburger di Halloween sono molto semplici da realizzare, perfetti per arricchire il vostro buffet di Halloween o da servire come piatto unico, magari accompagnato da un bel contorno di patatine fritte o al forno!

1. Cuocete gli hamburger sulla piastra per circa 5 minuti per lato.
2. Tagliate il formaggio a fette spesse circa mezzo cm.
3. Con un coltello, ritagliate 4 fette di formaggio in modo da ottenere una mostruosa dentatura affilata.
4. Con il formaggio rimasto, realizzate gli occhi, potete usare il tappo di una bottiglia di plastica per creare la forma.
5. Nel frattempo, preparate il ketchup mettendo la **passata di pomodoro Pomi** e tutti gli altri ingredienti all'interno di un bocciale e frullandoli con un frullatore ad immersione.
6. Tagliate i panini a metà e, se volete, tostateli per qualche secondo sulla piastra.
7. Componete l'hamburger di Halloween disponendo sulla base del panino una foglia di lattuga, l'hamburger, il formaggio e una bella colata di ketchup.
8. Chiudete il panino, sistemateli gli occhietti e realizzate le pupille tagliando qualche pezzettino di oliva.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr

