

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet Sensational BBQ burger
1 pomodoro grande
1 cespo di lattuga romana baby
1 cipolla rossa
2 fette di formaggio cheddar
ca. 150 g di insalata di cavolo
2 panini per burger
2 cucchiaini di maionese
30 g di sottaceti
olio d'oliva

I CONSIGLI DELLO
CHEF

Il contorno perfetto

Puoi abbinare questo burger con anelli di cipolla fritti croccanti, per una bontà ancora maggiore!

 2 PORZIONI 40 MIN INTERMEDIO

Hai voglia di qualcosa di estremamente godurioso? prova questo panino in perfetto stile americano con il nuovo Sensational BBQ burger!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

- 1.** Prepara l'insalata di cavolo. Taglia il pomodoro e le cipolle. Soffriggi le cipolle per circa 10 minuti in un po' d'olio a fuoco medio finché non si caramellano leggermente. Condire con un po' di sale e pepe.
- 2.** Tagliare a metà i panini per burger e posizionali su una padella calda per farli dorare.
- 3.** Cuocere o grigliare il Sensational BBQ burger secondo le istruzioni riportate sulla confezione e lascia sciogliersi sopra una fettina di formaggio cheddar.
- 4.** Componi il burger: spalma la maionese sul fondo dei panini e guarnisci con foglie di lattuga, quindi aggiungi l'insalata di cavolo.
- 5.** Adagiare sopra le fette di pomodoro e i burger cotti. Disporre sopra i sottaceti e la cipolla frita.
- 6.** Disporre sopra le fette di pomodoro e il tortino fritto. Disporre sopra le fette di sottaceti e cipolla frita e versare sopra la salsa per hamburger.
- 7.** Chiudi il panino, pressalo e servilo subito!
- 8.** Tagliare 200 g di cavolo bianco a listarelle sottili, tagliare o grattugiare 1 carota oppure utilizzare carota e cavolo già tagliati e tritare una piccola cipolla rossa.
- 9.** Mescolare 3 cucchiaini di maionese con 2 cucchiaini di senape, 1 cucchiaino di aceto di vino bianco, un po' di zucchero e il succo di mezzo limone.
- 10.** Mescolare il composto di cavolo / carota e aggiungere sale e pepe a piacere.
- 11.** Impastare 150 g di farina con ca. 250 ml di birra e 1 uovo piccolo.
- 12.** Tagliate una grossa cipolla bianca a rondelle spesse 1/2 cm. Mettere gli anelli di cipolla su un piatto e cospargerli di farina.
- 13.** Scolateli, immergeteli 1 a 1 nella pastella e frigeteli in olio per friggere a 180°C fino a doratura. Adagiatele su carta da cucina e cospargetele subito di sale.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**

[Garden Gourmet Italy](#) > [Ricette](#) > [Burger American Style](#)