

# CANNAMELA

## Hamburger classico



### Ingredienti

- 4 panini morbidi tondi
- 4 svizzere di manzo
- 4 foglie di lattuga lavate
- 1 pomodoro grosso
- 1/2 cipolla
- 1 cucchiaino Insaporitore per Carni CANNAMELA
- 350 g passata di pomodoro
- 20 g aceto bianco
- 20 g zucchero
- qb sale



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
5 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
Alla griglia



Kcal per  
persona  
488.75\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



## Preparazione

- 1 Salsa agrodolce: ponete la passata di pomodoro in un pentolino e scaldatela aggiungendo l'aceto.
- 2 Unite un pizzico di sale e lo zucchero e cuocete per 5 -6 minuti, poi allontanate dal calore e lasciate raffreddare.
- 3 Scaldate la griglia e, quando è calda, adagiate le svizzere. Cuocetele per 2-3 minuti, poi rigirate la carne e cuocete per altri 2-3 minuti.
- 4 Condite le svizzere con l'**Insaporitore per Carni CANNAMELA**.
- 5 Tagliate a metà i panini.
- 6 Passateli per un momento sulla griglia ancora calda, poi adagiatevi una foglia di lattuga.
- 7 Sovrapponete la svizzera e una fetta di pomodoro.
- 8 Completate con la cipolla a velo ed aggiungete un po' di salsa agrodolce.