

Miniburger con pomodori secchi e aromatiche



Ingredienti

- 4 miniburger
- 40g pomodori secchi sott'olio ben sgocciolati
- 1 cucchiaino origano in foglie CANNAMELA
- 1 cucchiaino rosmarino in foglie CANNAMELA
- 2 pizzichi pepe nero macinato bio CANNAMELA
- 5g olio extravergine di oliva
- qb sale
- Ingredienti per servire:
- qb pomodorini a spicchi
- Carta da forno Cuki



Porzioni
2 persone



Portata
Secondo



Tempo
5 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
289.5*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tagliare la Carta Forno Cuki e pennellarla con l'olio.
- 2 Distribuire uniformemente il sale, l'origano bio CANNAMELA, il pepe nero macinato bio CANNAMELA e il rosmarino foglie bio CANNAMELA.
- 3 Tagliare a filetti i pomodori.
- 4 Adagiare i miniburger sulla Carta Forno Cuki.
- 5 Sovrapporre i filetti di pomodori secchi, poi ripiegare la carta.
- 6 Trasferire la preparazione nella padella già calda e cuocere per 3-4 min per lato.
- 7 Servire i burger decorandoli con i pomodori secchi e con il contorno di pomodorini a spicchi.