

Hamburger con sfogliata di pomodori



In questa ricetta:

4 hamburger Campese

Preparazione:

20 minuti

Difficoltà



Ingredienti per 4 persone:

2 pomodori cuore di bue grandi
e ben maturi
un pizzico di origano
qualche foglia di basilico
un filo di olio extra vergine di oliva
sale, pepe

Lavate i pomodori e tagliateli in fettine molto sottili poi deponeteli in un piatto a strati come un carpaccio insaporendo ogni strato con un poco di sale, pepe, olio, origano e basilico sminuzzato.

Scaldate un filo d'olio in una padella antiaderente, adagiatevi gli hamburgers e fateli cuocere per circa 10 minuti girandoli a metà cottura.

Disponete in ogni piatto qualche fetta di pomodoro, adagiatevi sopra l'hamburger e completate con ancora una fetta o due di pomodoro e il loro condimento.

