

Una variante sfiziosissima del classico tramezzino doppio inglese preparato con crepes di farina di ceci e freschi spinacini



Ingredienti:

aglio 1 spicchio
gorgonzola 120 grammi
olio extravergine d'oliva q.b.
pane ai semi di papavero 4
rucola q.b.
sale q.b.
germogli di spinaci 100 grammi
cipolla bianca 1
vitello macinato 400 grammi

Preparazione:

1) Taglia la cipolla a piccole rondelle, condiscile con un po' di sale e pepe e cuocile in forno ben caldo a 180° per 10 minuti o fino a quando non avranno preso colore. Prendi i quattro panini ai semi di papavero, tagliali a metà e scandali sotto il grill.

2) Riponi in una padella con 2 cucchiari di olio e lo spicchio di aglio gli spinaci e falli saltare per circa 5 minuti aggiungendo anche un pizzico di sale per insaporirli. Lasciali raffreddare e poi impastali con la carne di vitello così da formare 4 hamburger uguali.

3) Cuoci gli hamburger in padella per circa 3 minuti per ogni lato. Una volta pronti puoi farcire i panini ai semi di papavero quando sono ancora ben caldi aggiungendo la rucola, i burger di vitello, il gorgonzola sbriciolato e la cipolla.

4) Chiudi gli hamburger di vitello, formaggio erborinato e spinaci e servili in tavola

HAMBURGER DI VITELLO, FORMAGGIO ERBORINATO E SPINACI

