

Hamburger alla cipolla con patate e insalata



Un piatto unico per una cena rustica molto gustosa: hamburger alla cipolla con patate e insalata! Quasi un finger food da accompagnare rigorosamente con un'ottima birra!

Ingredienti per 2 persone

3 panini per mini hamburger
macinato di manzo
1/4 di cipolla
2 sottilette
insalata verde
2 patate medie
olio evo
sale e pepe

Pelate le patate e tagliatele a dadini. Rivestite una teglia con carta da forno e mettete le patate con un filo d'olio evo e una manciata di sale grosso. Scaldate il forno a circa 180°C e, non appena il forno sarà caldo, infornate le patate.

Nel frattempo tagliate finemente la cipolla e amalgamatela al macinato di manzo. Con l'aiuto di un coppa pasta ricavate dei mini hamburger e metteteli a cuocere sulla griglia girandoli di tanto in tanto.

Tagliate a metà i panini e abbrustoliteli nel tostapane o sulla stessa griglia su cui stanno cuocendo gli hamburger.

Quando gli hamburger saranno cotti anche all'interno, lavate l'insalata e mettetene qualche foglia sul fondo del panino. Adagiatevi sopra gli hamburger e sopra mettete la sottilettta. Richiudete e impiattate.

Condite la parte restante di insalata e, non appena pronte, impiattate anche le patate al forno.

Ed ecco che il vostro piatto unico gustoso e colorato è pronto da portare in tavola! Vi basterà stappare una birra fresca e la cena è servita!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)