



LE RICETTE PARMAREGGIO

PARMAREGGIO BURGER CON VERDURE GRIGLIATE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Fettine

INGREDIENTI

- 2 hamburger
- 2 Fettine al Parmigiano Reggiano Parmareggio
- 1 zuccina media oppure 1 melanzana
- 1 pomodoro grande tondo
- 1 cipolla media
- 2 panini per hamburger

DESCRIZIONE

Lavare e spuntare la zuccina, il pomodoro e la cipolla, tagliarli a fettine dello spessore di circa ½ cm e porle sulla griglia o piastra ben calda rigirandole fino a cottura avvenuta.

Scaldare una bistecchiera e ungerla con dell'olio d'oliva, porre gli hamburger e farli cuocere 4 minuti per lato, girandoli una sola volta.

A fine cottura aggiungere le Fettine Parmareggio. Intanto fare tostare il pane per circa 20 secondi. Iniziare a comporre l'hamburger con verdure grigliate: porre sul pane la carne con la Fettina Parmareggio, le verdure grigliate ed infine spalmate maionese, ketchup o senape, coprire con l'altra fetta di pane.