

# HAMBURGERS CON QUARTIROLO LOMBARDO

## Ingredienti per 4 persone

200 g di carne di vitello macinata  
200 g di macinato di maiale  
2 cucchiai di vino bianco secco  
200 g di Quartirolo Lombardo  
1 pomodoro  
1 uovo  
4 filetti d'acciughe sott'olio  
1 cucchiaio d'olio d'oliva  
prezzemolo  
origano  
sale e pepe

In una ciotola mescolare la carne di maiale e di vitello con l'uovo, il prezzemolo e il sale. Lavorare bene e formare 4 hamburgers.

Tagliare il Quartirolo Lombardo a fette sottili e scolare le acciughe dall'olio.

Lavare il pomodoro e tagliarlo a cubetti.

Cuocere gli hamburgers in padella con un pó d'olio; a mezza cottura bagnare con il vino bianco, lasciare sfumare, foderare con fettine di Quartirolo Lombardo, coprire con il coperchio e finire la cottura.

Disporre gli hamburgers nel piatto di portata, salare, pepare e decorare con una cucchiata di pomodoro a cubetti e un'acciuga. Aromatizzare con l'origano e servire caldi.

