

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.

