

## HAMBURGER – **HAMBURGER CON IL TRUCCO CON Sherazade**



*Il trucco c'è! Grazie alle spezie e Sherazade questi hamburger con il gusto di saporita salciccia di maiale, sono invece di tacchino! Non ditelo ai vostri ragazzi amanti del fast food; attenzione però, c'è il pericolo di ritrovarveli sempre a cena a casa con gli amici.*

### INGREDIENTI X 8

g 900	Tritato di tacchino
1 Cucchiaio	Origano secco
¼ Cucchiaio	Aglio secco polvere
¼ Cucchiaio	Pepe nero
q.b.	Sale
8	Panini rotondi integrali
g 200	Caciotta o provola
16 foglie	Insalata lavata
g 100	<u>Sherazade, Agrodolce di Cipolla Rossa</u>

### PROCEDIMENTO

Mescolare con cura trito di tacchino, origano, aglio in polvere e pepe. Formare otto hamburger.

Al momento di servire. Tagliare a fette il formaggio. Tagliare i panini e tostare sulla griglia o in padella con olio la parte interna. Cuocere gli hamburger e salarli. Preparare i panini, farcendoli con Sherazade, Agrodolce di Cipolla Rossa la carne, una fetta di formaggio, due foglie di insalata.

Servire immediatamente.



30 min