



LE RICETTE PARMAREGGIO

PARMAREGGIO BURGER (CON VERDURE GRIGLIATE)

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Fettine

INGREDIENTI

Zucchine, Cipolle "2 Hamburger Montana 2 Fettine 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 di Parmareggio, le verdure grigliate ed infine spalmate maionese, ketchup o senape, coprire con l'altra fetta di pane."