

Hamburger con crema al Gorgonzola



ricetta
facile



45 min.



pizza e
panini

Ingredienti

1 panino da burger
3/4 di insalata iceberg
2/3 fette di pomodoro
1 hamburger di manzo
1 cipolla rossa di tropea

zucchero semolato
zucchero di canna
2 fette di bacon
Crema al Gorgonzola Igor

Preparazione

Lavate alcune foglie di insalata iceberg e asciugatele bene, lavate un pomodoro da insalata e tagliatelo a fette.

Per caramellare la cipolla, sbucciatela e affettatela finemente.

Ponetela in una pentola e cuocetela a fuoco lento con zucchero semolato, zucchero di canna e dell'acqua.

Coprite con un coperchio e lasciatela cuocere, mescolando di tanto in tanto delicatamente, fino a che non otterrete un composto dal colore molto scuro.

Mettete le fette di bacon in una padella e fatele abbrustolire fino a che non diventeranno croccanti. Per ultimo arrostite l'hamburger di manzo su entrambi i lati. Infine componete il vostro hamburger iniziando con le foglie di insalata iceberg, le fette di pomodoro, l'hamburger di manzo, gli anelli di cipolla rossa di Tropea caramellata, due fette di bacon croccante e infine farcite il tutto con della crema al Gorgonzola Igor.