

Momenti di piacere con Brunos

Hamburger e insalata di coleslaw



45 minuti



4 porzioni

Ingredienti per insalata

1	peperone giallo
50 g	carota
50 g	sedano
50 g	cavolo bianco
50 g	cavolo rosso
50 g	cavolo rapa
1	mela
1	limone, scorza
1 manciata	erba cipollina tagliata

Ingredienti per l'hamburger

4	panini
	Foglia d'insalata
	Anelli di cipolla
4	fette di pomodoro
4	hamburger di carne macinata
	Salsa per insalata
	Bruno's Zucca & Marroni

It's burger time! La sostanziosa insalata americana coleslaw viene tradizionalmente servita come contorno a cibi cotti alla griglia. La nostra variante di questa insalata di cavolo viene preparata insieme ad altri tipi di verdure per renderne il gusto più variegato. La leggera nota dolce della salsa per insalata Bruno's Zucca & Marroni completa in modo ottimale il gusto del piatto. Consigliamo di preparare la coleslaw già la sera prima perché possa marinare per bene durante la notte.

Preparazione

1. Tagliare a striscioline il peperone e il cavolo rosso. 2. Grattugiare in una ciotola il sedano con la carota, la mela e la scorza di limone. 3. Aggiungere il cavolo bianco, l'erba cipollina e le verdure a striscioline e fare marinare con la salsa per insalata Bruno's Zucca & Marroni, mescolare bene il tutto e mettere da parte. 4. Versare qualche goccia della salsa per insalata Bruno's Zucca & Marroni sui panini tagliati a metà. 5. Farcire i panini con le foglie d'insalata, gli anelli di cipolla e i pomodori e versarci sopra un poco di salsa per insalata Bruno's Zucca & Marroni. 6. Poggiarvi sopra gli hamburger di carne macinata saltati in padella. 7. Distribuire l'insalata preparata in precedenza sulla carne macinata e chiudere con la metà restante dei panini.

Buon appetito!



brunosbest.ch