Hamburger sfiziosi con zucchine. Una cena veloce…e premiata!



Buongiorno ragazzi, oggi post veloce, con una ricettina veloce, per un pranzetto veloce!

Pronti in tavola…gli hamburger son serviti.

Un bacione a tutti…alla prossima!

Non avevo detto che era un post veloce?

mhhhh, dite che ho esagerato…un po' troppo veloce ?!?!

Almeno gli ingredienti ve li scrivo va'!

Pronti con carta e penna e padella sul fuoco.

Ci vuole giusto un attimo…

Facile facile…e anche stavolta il carnivoro di casa è sistemato!

HAMBURGER SFIZIOSI con JULIENNE di ZUCCHINE

Print

Prep time
10 mins
Cook time
30 mins
Total time
40 mins

per 2 persone
Author: Federica
Recipe type: Secondi piatti
Serves: 2
Ingredienti

- 2 hamburger di vitello (i miei erano con lo speck)
- 2 sottilette
- 1 zucchina
- 1 cipollotto fresco piccolo
- peperoni secchi dolci a pezzetti
- limoncello
- olio evo
- sale
- peperoncino (facoltativo)

Procedimento

1. Lavare e spuntare la zucchina e tagliarla a julienne.
2. Affettare al velo il cipollotto e farlo appassire leggermente in una padella con 2 cucchiai di olio, aggiungere le zucchine e portarle a cottura a fiamma viva, mantenendole leggermente croccanti.
3. Regolare di sale e tenere da parte.
4. Nella stessa padella (aggiungere eventualmente ancora un filo di olio) ben calda far cuocere gli hamburger insieme ad una manciatina di peperoni secchi, sfumando con un goccio di limoncello.
5. Aggiungere quasi alla fine la julienne di zucchine, mettere su ciascun hamburger una sottiletta, coprire con un coperchio e lasciare sul fuoco il tempo necessario perchè il formaggio fonda.

6. Servire subito in tavola.



E ora che il pranzo è pronto in tavola, vorrei ringraziare la dolce Lady Cocca per avermi ancora una volta fatto dono di due graditissimi premi





che io, a mia volta, offro a tutti voi che ogni giorno mi regalate un po' del vostro tempo e soprattutto mi fate tanta tanta compagnia.

Un **GRAZIE** speciale a tutti, un abbraccio e alla prossima…