

OLIO CUORE

## Burger di Chianina con Maionese Vegetale Cuore



Il nostro **burger di Chianina con maio** è un **piatto moderno, veloce e dagli ingredienti tradizionali e ricercati**, che per questo **può piacere a tutti**. È ottimo come **pasto veloce** o per una **cena smart** insieme alla vostra serie tv preferita. Tutto il **sapore della carne Chianina**, cotta alla **griglia per renderla più leggera**, è esaltato dalla presenza di **pomodori, patate, lattuga croccante e Maionese Vegetale Cuore** come **guarnizione succulenta** per questo saporito panino.

## Ingredienti

- 4 panini tondi e morbidi
- 4 burger di Chianina da 200 g l'uno
- 450 g di patate
- 2 pomodori tondi maturi e sodi
- 4 foglie di lattuga
- Maionese Vegetale Cuore
- Olio di Mais Cuore
- 1 rametto di rosmarino
- Sale e pepe

- **Portata: Piatti unici**
- **Tempo: 30"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 3217.8 Kcal**
- **Grassi: 115 g**

---

## Preparazione

- Lavare e pelare le patate, tagliarle a fette sottili. Condirle con un filo di Olio di Mais Cuore, qualche pizzico di sale e il rosmarino tritato finemente. Cuocerle in forno caldo a 220° per 15 minuti, rigirandole a metà cottura.



- Affettare i pomodori e lasciarli scolare in un colino.



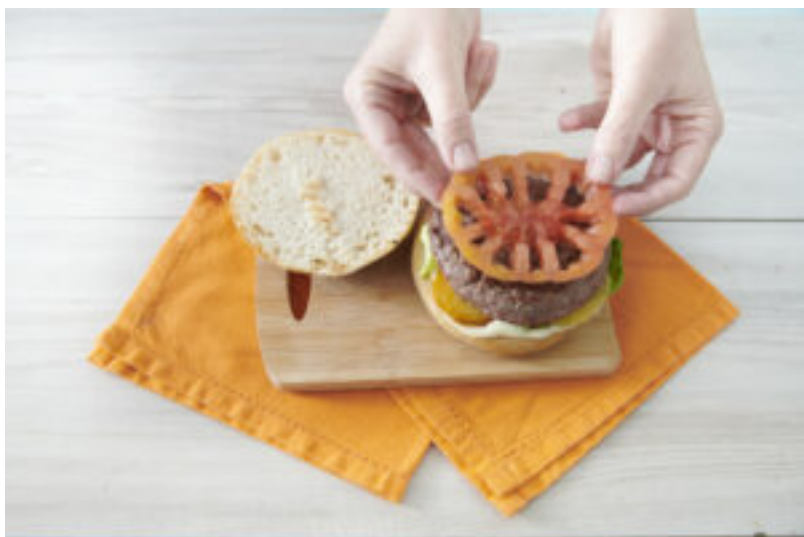
- Cuocere i burger sulla griglia calda, salarli e peparli a piacere.



- Tagliare il pane a metà e tostare le due parti sulla griglia. Farcire la base del panino con la Maionese Vegetale Cuore.



- Unire la lattuga, le patate, il burger e il pomodoro. Spalmare un altro leggero strato di Maionese Vegetale Cuore e richiudere. Procedere allo stesso modo con gli altri panini.



**La ricetta è stata preparata con:**



**Maionese Vegetale**