

Mini hamburger al vino bianco

500 grammi carne di manzo macinata 1 sola volta
2 cucchiai di acqua fresca
0,5 dl di vino bianco
un pizzico di sale



FACILEeBUONO

Semplicemente deliziosi



In un recipiente mescoliamo la carne macinata con i 2 cucchiaini d'acqua che servono per ammorbidire la carne. Formiamo dei piccoli hamburger alti circa 1 centimetro.

Ungiamo leggermente una padella antiaderente e rosoliamo da ambo le parti gli hamburger. Saliamoli e spruzziamoli con il vino bianco lasciandolo sfumare completamente.

Questa è la ricetta base per i veri hamburger, io ho aggiunto del vino bianco per renderli più sfiziosi, saranno ottimi in un panino con le cipolle.

Veloci mini hamburger fatti in casa una delizia per i vostri ospiti. Una ricetta con carne macinata senza uova.

[illegible]