HAMBURGER ALL'ANDALUSA

Ingredienti per 4 persone

- 50 gr. di burro,
- 4 hamburger da 120 gr. ciascuno,
- preparati dal macellaio,
- sale,
- 2 grossi pomodori maturi ma sodi,
- 3 cucchiai d'olio.

Fate schiumare il burro in una padella su fiamma vivace.
Adagiatevi gli hamburger appena comincia a scurire cuoceteli uno o due minuti per parte su fiamma vivace.
Abbassate la fiamma e continuate la cottura per altri 4 o 5 minuti se volete carne rossa, per 6 o 8 se la volete più cotta, girando gli hamburger e salandoli nel momento che più vi è comodo. Lavate i pomodori, asciugateli, tagliateli a metà e strizzateli delicatamente per togliere i semi.
Scaldate l'olio in un'altra grande padella, mettete i pomodori e cuoceteli su fiamma vivace per circa due minuti dalla parte tagliata e per cicra quattro da quella coperta di pelle.
Adagiate i pomodori in un piatto, con la parte tagliata in su; salateli leggermente.
Su ognuno posate un hamburger e distribuitevi il burro di cottura. Servite subito.