HAMBURGER BUM BUM

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di hamburger,
- 1 Kg di patate Caserecce prefritte,
- capperi sott'aceto,
- olive verdi,
- 2 filetti di acciuga sott'olio,
- timo,
- prezzemolo,
- peperoncino,
- burro,
- olio,
- aceto,
- sale.

In una terrina preparate un trito con olive, capperi, prezzemolo, i filetti di acciuga e conditelo con olio, aceto, poco sale, timo e peperoncino. In una padella con olio, burro e sale quanto basta cuocete gli hamburger ancora surgelati girandoli di tanto in tanto. Nel frattempo friggete le patate seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Disponete il tutto su un piatto di portata, cospargete gli hamburger con la salsa preparata e servite.