

HAMBURGER PROFUMATI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 hamburger di manzo di 120g. l'uno,
- 4 cipolle,
- aglio,
- 2 cucchiaini di farina,
- una scatola di pomodori pelati di 400g.,
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro,
- 2 pizzichi di menta secca,
- 2 pizzichi di maggiorana secca,
- mezzo cucchiaino di semi di cumino,
- un cucchiaino di zucchero,
- un cucchiaino di origano secco,
- olio,
- sale e pepe.

Sbucciate le cipolle e affettatele al velo; tritate l'aglio.

Fate appassire tutto in padella con 4 cucchiai di olio. Spolverizzate con la farina e cuocete per 2 minuti. Unite un bicchiere di acqua calda, i pelati, il concentrato di pomodoro, e le erbe aromatiche. Salate, pepate e unite lo zucchero. Cuocete per una decina di minuti, mescolando con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una salsa densa. Nel frattempo fate scaldare in una padella 4 cucchiai d'olio. Adagiate nel condimento gli hamburger e cuoceteli 3 minuti per parte. Salateli, pepateli, irrorateli con la salsa preparata, ben calda, spolverizzate con un pò di origano e servite ben caldo.