HAMBURGER ALLA SASSONE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 hamburger da 80 g. l'uno,
- prezzemolo,
- cerfoglio,
- dragoncello,
- un panetto di burro a rotolo,
- olio d'oliva,
- senape,
- 1 limone,
- sale.

Tritare le erbette e tagliare il burro a rondelle sottili.
Mettere la carne, pennellata di olio, sulla griglia già scaldata.
Una volta pronta, sistemarla in un piatto, salarla ed irrorarla con olio di oliva.
Al centro di ogni hamburger mettere la senape e cospargere con il trito di erbette ed il burro.
Guarnire con fettine di limone e foglioline di prezzemolo.