HAMBURGER ALLE VERDURE E POMODORO

Per gli hamburger:

- 500 g di polpa di vitello (o altra carne),
- un cucchiaio di foglioline di maggiorana tritate,
- 2 carote e 2 zucchine (solo la parte verde) tritate finemente,
- sale e pepe.

Per la salsa:

- una cipolla tritata,
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva,
- 3 di acqua,
- uno spicchio d'aglio,
- un piccolo peperone rosso tagliato a dadi,
- 5 rametti di maggiorana,
- un peperoncino rosso,
- 400 g di polpa di pomodoro,
- sale.

Mescolate 500 g di polpa di vitello (o altra carne) con un cucchiaio di foglioline di maggiorana tritate, 2 carote e 2 zucchine (solo la parte verde) tritate finemente, sale e pepe. Con l'apposito attrezzo ricavate dal composto 4 hamburger e cuoceteli su una piastra calda. Per la salsa, in una casseruola fate ammorbidire a fuoco basso una cipolla tritata con 3 cucchiai di olio extravergine di oliva e 3 di acqua. Unite uno spicchio d'aglio, un piccolo peperone rosso tagliato a dadi, 5 rametti di maggiorana, un peperoncino rosso e 400 g di polpa di pomodoro, salate e fate cuocere per 15 minuti. Servite con gli hamburger.