

HAMBURGER ALLA CALIFORNIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di hamburger,
- 1 Kg di patate Caserecce prefritte,
- 200 g di polpa di pomodoro,
- cipolla,
- 2 cucchiaini di aceto,
- olio,
- sale.

In una padella con olio e burro rosolate la cipolla tritata e cuocete gli hamburger ancora surgelati girandoli di tanto in tanto. Nel frattempo friggete le patate seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. A metà cottura versate nella padella la polpa di pomodoro, salate, unite l'aceto, mescolate e ultimate la cottura. Servite ben caldo con le patatine.