

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 erbe 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 erbe ed il burro.

Guarnire con fettine di limone e foglioline di prezzemolo.