

HAMBURGER DELLA PRATERIA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di hamburger,
- 1 Kg di patate Caserecce prefritte,
- 2 sottilette di formaggio per ogni hamburger,
- una fetta di pancetta affumicata per ogni hamburger,
- insala lattuga,
- burro,
- sale.

In una padella con burro rosolate la pancetta, poi toglietela cuocete con sale quanto basta gli hamburger ancora surgelati circa 8 minuti a fuoco vivace, girandoli di tanto in tanto. Nel frattempo friggete le patate seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. A fine cottura mettete la pancetta e il formaggio su ogni hamburger e cuocete ancora sino a che il formaggio sarà fuso. Servite ogni hamburger su una larga foglia di lattuga e, a parte, montagne di patatine e ketchup.