Pomì
O Così. O Pomì.

Hamburguesas de marinara

Tempo di preparazione: 30 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: 2½ cucharaditas
- Carne picada: 1 kilo
- Condimento italiano: 1 cucharadita
- Copos de pimienta roja triturados: ½ cucharadita
- Dientes de ajo: 2 picados
- Hojas de albahaca fresca picadas: ½ taza
- Mayonesa: ¼ de taza
- Orégano: 1 cucharadita
- Panecillos de brioche: 4
- Pimienta negra: 1 cucharadita
- Queso mozzarella: 4 rodajas
- Rúcula o espinacas: 60 gramos
- Sal: 2 cucharaditas
- Vinagre de vino tinto: 1 cucharada
- azúcar: 1 cucharadita

For this recipe we used:

Crushed tomatoes with onion 1 caja

Preparación

He aquí la hamburguesa italiana oficial del verano. Con nuestro entrante de tomates triturados con salsa de cebolla Pomì, puedes crear una deliciosa mayonesa de tomate asado y cebolla, con infusión de ajo, ¡en un abrir y cerrar de ojos!

Preparación:

1. Para hacer la marinara, mezclar todos los ingredientes de la marinara en un bol y reservar.
2. Para hacer el alioli de ajo, calentar una sartén a fuego medio y rociar con aceite de oliva. Añadir el ajo y cocinar durante 1-2 minutos, hasta que esté fragante. Pasar el ajo cocido y el aceite a un bol, y mezclar con la mayonesa, la sal y la pimienta. Reservar.
3. Para hacer las hamburguesas, añadir la carne de hamburguesa y todas las especias en un bol, y mezclar hasta que estén bien combinadas. A continuación, formar cuatro hamburguesas de 250 gramos (o puedes hacer más hamburguesas más pequeñas si lo deseas). Asar las hamburguesas a fuego medio-alto hasta que estén al punto deseado. Añadir la mozzarella en los últimos 2 minutos de cocción para que se derrita.
4. Mezclar la rúcula/las espinacas con vinagre de vino tinto y pimienta. Tostar los panecillos de brioche con mantequilla. A continuación, cuando esté listo para armar las hamburguesas, untar los panecillos superiores e inferiores con el alioli de ajo. En el panecillo inferior, añadir la rúcula/las espinacas, la hamburguesa con mozzarella, 2-3 cucharadas de marinara y albahaca. Coronar la hamburguesa con el panecillo superior, ¡y a disfrutar!