

Alessandro Borghese Kitchen Sound: Le Royal with Cheese di Pulp Fiction

borghese-6dc9534d

LE ROYAL WITH CHEESE

TRATTO DA: PULP FICTION

(Costo €€- Tempo 15min - Difficoltà ##)

Ingredienti:

1kg di carne macinata mista

8 fette cheddar

8 fette speck

4 pane da Hamburger "BUNS"

4 pomodori

4 cetriolini

1 cespo di lattuga

Peperoncino macinato q.b.

Sale e pepe q.b.

Olio EVO q.b.

Senape e ketchup q.b.

Preparazione:

Impasta il macinato con olio, sale, pepe e peperoncino.

Porzionalo e crea degli hamburger di circa 300g. Cuocili su una piastra bollente. Nella stessa piastra incroccantisci lo speck.

Taglia il pane, il pomodoro, i cetriolini e lava qualche foglia di lattuga.

A qualche minuto dal termine della cottura della carne, fai sciogliere il formaggio cheddar sopra l'hamburger.

Assembla le royal with cheese, alternando tutti gli ingredienti preparati: il pane, la senape, la lattuga, il ketchup, il pomodoro, l'hamburger, lo speck e così via....

PREPARATI A GUSTARLO!

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno.