



Burger di Tartare di manzo con formentino, carote e cavolo

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 panini morbidi ai cereali
- 4 confezioni di Tartare di manzo
- 120g cavolo rosso
- 4 piccole carote
- 120g formentino
- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Scaldare una padella antiaderente leggermente unta di olio.
2. Tagliare a metà i panini, appoggiare nella padella con la parte tagliata rivolta verso il basso e tostarli per un minuto o finché sono leggermente dorati.
3. Pelare le carote e grattugiarle con una grattugia a fori larghi.
4. Dopodiché affettare finemente il cavolo rosso.
5. Quindi, farcire la base dei panini con qualche foglia di formentino e una piccola manciata di cavolo rosso e carote grattugiate.
6. Condire con sale, pepe e poche gocce di olio d'oliva.
7. A questo punto, appoggiarla sopra le verdure e la Tartare di manzo già condita.
8. Infine, guarnire con formentino, cavolo e le carote rimaste, richiudere i panini e servire.