




ROITALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

**TEROLDEGO
ROITALIANO** *etichetta rossa*

 *Il Vino*

Teroldego Rotaliano Etichetta Rossa - temperatura di servizio 16-18°C



Il Piatto **Hamburger con pesto di pomodorini secchi**

Ingredienti per 4 hamburger
4 panini tipo ciabattina
480 gr di polpa di manzo tritata
150 gr Asiago DOP fresco
Sale e olio evo q.b.

Per il pesto
80 gr di pomodori secchi sott'olio
15 mandorle *
40 gr di foglie di basilico
40 g di Trentingrana grattugiato
Olio evo q.b.

Scolate i pomodori secchi sott'olio e frullateli nel mixer con le mandorle. Aggiungete il basilico, il Trentingrana ed un filo d'olio evo. Condite la carne con sale ed un filo d'olio evo. Scaldate bene una casseruola o la griglia e cuocete gli hamburger 5 minuti per lato (variabili a seconda del tipo di cottura desiderata). Tagliate l'Asiago a fette sottili e mettetene una su ciascun hamburger. Ultimate la cottura fino a che il formaggio non sarà completamente sciolto. Tagliate le ciabattine a metà e tostatele leggermente all'interno. Successivamente sistematele su un tagliere, spalmate entrambi gli interni con il pesto ai pomodorini e posizionate la carne. Richiudete il panino e servite gli hamburger ancora caldi con un calice di Teroldego Rotaliano Etichetta Rossa. Buon appetito!

*Se preferite potete sostituire o aggiungere alle mandorle delle noci.