



## RICETTA: BURGER TEX-MEX CON GUACAMOLE



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 30 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di macinato magro di manzo
- 2 avocado maturi
- 2 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 1 cipolla piccola
- 1 peperone verde piccolo
- 2 spicchi d'aglio
- 4 tortillas fresche
- 2 pomodori
- 1 lime
- 1/2 peperoncino fresco
- sale
- pepe

### Olio consigliato:



Robusto

### Preparazione:



Trita la cipolla con il peperone verde (1) e 1 spicchio d'aglio, precedentemente mondati. In una terrina amalgama le verdure con la carne di manzo (2), condisci con sale e pepe. Forma con la carne 4 hamburger (3).



Spennella gli hamburger con 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (4). Dividi gli avocado maturi a metà, elimina il nocciolo e stacca la polpa con un cucchiaio (5). Metti la polpa in una terrina e schiaccia grossolanamente con una forchetta (6).



Unisci al composto il secondo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato (7), i pomodori lavati e tagliati a piccoli pezzi (8), il peperoncino affettato e senza semi (9).



Aggiungi il succo del lime (10), amalgama bene la salsa guacamole (11), aggiusta di sale e pepe. Cuoci gli hamburger sulla bistecchiera ben calda girandoli una volta (12) e salandoli. Scaldi le tortillas in padella o al forno e utilizzale per accompagnare gli hamburger e la salsa guacamole.