

# Cheeseburger con pancetta e cipolla



## Descrizione

Un hamburger classico, ma dal gusto saporito: la pancetta croccante si abbina bene alla cipolla dolce di Tropea. Facile da preparare a casa, non ha nulla da invidiare a quelli gourmet.

## Informazioni

**PREPARAZIONE:** 10 min

**DIFFICOLTÀ:** 1

**COTTURA:** 20 min

**DOSI PER:** 4 persone

## Ingredienti

4 **hamburger**  
200 g di **cipolla di Tropea**  
50 ml di **acqua**  
2 cucchiaini di **zucchero**

100 g di **pancetta**  
4 fettine di **formaggio**  
4 **paninini** per hamburger  
**Salse** q.b.

## Preparazione

- 1) Taglia le cipolle a rondelle e mettile a caramellare con acqua, sale e zucchero.
- 2) Quando si sono ben cotte, toglile dal fuoco e metti a tostare la pancetta per renderla croccante.
- 3) Successivamente, nella stessa padella, cuoci gli hamburger e solo all'ultimo aggiungi sopra il formaggio.
- 4) Nel frattempo prendi i panini, tagliali a metà e scaldali sulla griglia.
- 5) Lava qualche foglia di lattuga e valeriana.
- 6) Componi i panini: farciscili con hamburger, cipolle caramellate, verdure, pancetta croccante e salsa a piacimento.