

# Hamburger peperoni, becon e salsa yogurt



## Descrizione

La ricetta del doppio hamburger con peperoni in agrodolce, bacon croccante e salsa allo yogurt unisce la succosità e l'intensità della carne di manzo con la dolcezza e l'acidità dei peperoni sott'aceto. È un'esplosione di gusti e contrasti che renderà il tuo pasto un'esperienza memorabile. Segui passo dopo passo questa ricetta e preparati a godere di un hamburger con un twist unico e delizioso! Buon appetito!

## Informazioni

**PREPARAZIONE:** 20 min

**DIFFICOLTÀ:** 2

**COTTURA:** 35 min

**DOSI PER:** 4 persone

## Ingredienti

8 **hamburger**

1 **peperone rosso**

1 **cipolla**

1 cucchiaino di **aceto di vino bianco**

1 cucchiaino di **zucchero**

4 cucchiaini di **maionese**

2 cucchiaini di **yogurt greco**

Succo di mezzo **limone**

4 fette di **bacon**

4 **panini** per hamburger

**Rucola** fresca q.b.

1 **pomodoro** a fette

**Olio, sale e pepe** q.b.

## Preparazione

- 1) Prepara i peperoni in agrodolce: taglia a strisce sottili sia il peperone che la cipolla.
- 2) In una padella capiente, scalda l'olio e aggiungi la cipolla e lasciale appassire per alcuni minuti.
- 3) Aggiungi il peperone e continua a cuocere per circa 5-7 minuti.
- 4) Aggiungi l'aceto, lo zucchero e il sale a piacere. Continua a cuocere a fuoco medio-basso per altri 10-15 minuti.
- 5) Prepara la salsa bianca mescolando maionese, yogurt greco e succo di limone in una ciotola. Aggiungi sale e pepe a piacere.
- 6) Cuoci gli hamburger per circa 4-5 minuti per lato o fino a quando sono cotti secondo il tuo gusto.
- 7) Nel frattempo griglia le fette di bacon in un'altra padella fino a renderle croccanti.
- 8) Taglia i panini a metà e grigliarli leggermente in un'altra padella.
- 9) Assembla gli hamburger: metti un po' di salsa sul fondo del panino, il primo hamburger, le fette di bacon croccante, rucola fresca, fette di pomodoro, il secondo hamburger, peperoni e altra salsa allo yogurt.
- 10) Metti sopra il "coperchio" del panino e goditi questa deliziosa esplosione di sapori.