HAMBURGER A SORPRESA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr di polpa di manzo tritata,
- 4 cucchiataie di pasta di olive,
- 2 cucchiari di capperi dissalati,
- 2 cucchiari di aceto,
- peperoncino secco in polvere,
- sale.

La carne tritata degli hamburger tende ad assorbire i condimenti e a risultare piuttosto pesante. In questa ricetta la presenza dell'aceto e del peperoncino la rende più digeribile.

Tritate i capperi e mescolateli alla pasta di olive. Dividete la carne in 8 parti, ponetene una nell'apposito utensile per preparare gli hamburger, schiacciate e ponete al centro un ottavo del composto di olive e capperi. Coprite con un'altra parte di carne e premete bene, in modo da racchiudere il ripieno all'interno. Procedete così con le altre 6 parti di carne rimaste e condite ognuna con una spruzzata di aceto e un pizzico di peperoncino. Fate scaldare una piastra e cuocetevi gli hamburger 3 minuti per parte. Servite con un contorno di verdure, per esempio una peperonata.

Sono tanti i ripieni possibili per gli hamburger: un cucchiaio di verdura già cotta, fettine di formaggio, pezzetti di sottaceti ...