

HAMBURGER CON SALSA ALLE OLIVE

Ingredienti:

Per l'hamburger:

- 2 scalogni,
- 20 g di funghi porcini secchi,
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
- un dl di vino bianco,
- 3 cucchiaini di timo,
- maggiorana e rosmarino tritati,
- sale e pepe,
- 600 g di polpa di manzo (o altra carne),
- un cucchiaino di semi di anice.

Per la salsa:

- uno spicchio d'aglio,
- 4 cucchiaini d'olio extravergine di oliva,
- un cucchiaino di peperoncino essiccato,
- 2 alici sott'olio tritate finemente,
- 400 g di polpa di pomodoro,
- 120 g di olive toscane,
- sale.

Tritate finemente 2 scalogni e 20 g di funghi porcini secchi lasciati ammollare in acqua tiepida e strizzati. Fate ammorbidire gli ingredienti in una padella su fuoco basso con 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, un dl di vino bianco, 3 cucchiaini di timo, maggiorana e rosmarino tritati finemente e lasciate sul fuoco finché il liquido di cottura sarà stato tutto assorbito; salate e pepate. Mescolate il composto con 600 g di polpa di manzo (o altra carne), un cucchiaino di semi di anice e salate. Ricavate dal composto 4 hamburger e cuoceteli sui due lati in una padella antiaderente ben calda, senza condimento. Per la salsa, in una casseruola fate dorare uno spicchio d'aglio con 4 cucchiaini d'olio extravergine di oliva, unite un cucchiaino di peperoncino essiccato e 2 alici sott'olio tritate finemente, e fatele sciogliere. Aggiungete 400 g di polpa di pomodoro, 120 g di olive toscane, salate e fate cuocere per 15 minuti circa. Servite con gli hamburger.