

HAMBURGER A REGOLA D'ARTE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di carne magra di manzo,
- 4 panini morbidi,
- 20 g di burro,
- una cipolla,
- 4 cucchiaini di ketchup (o 4 cucchiaini di senape),
- 4 foglie di lattuga,
- 2 cetrioli sottaceto,
- una presa di sale,
- pepe nero macinato

Passate al tritacarne la carne, dopo averla privata dell'eventuale grasso o della pelle. Ripetete l'operazione due volte, in modo che la carne sia macinata fine. Insaporite con sale e pepe. Dividete la carne in quattro porzioni quindi, con l'apposito stampino, preparate gli hamburger, premendo bene la carne, aiutandovi con una forchetta. Appoggiateli su un piatto. Appoggiate una foglia di lattuga sul panino e sopra mettete l'hamburger. Decorate con qualche fettina di cipolla e insaporite con il ketchup o con la senape, a piacere.

Potete servirli con...

Patatine fritte: tagliate a fiammifero, fritte in olio bollente e ben scolate sono l'accompagnamento più classico.

Un bicchiere di birra: chiara, leggera e fresca è la bevanda ideale per i grandi.

Insalata mista: preparatela con foglie di lattuga, di rucola o di trevigiana; conditela con olio, sale e qualche goccia di limone al posto dell'aceto di vino.

Salsina al curry: stemperate mezzo cucchiaino di curry in due cucchiaini di maionese già pronta e usate questa salsina al posto del ketchup per dare un sapore diverso al vostro hamburger.

Con il formaggio: una fettina di quello fondente, tipo scamorza, mentre ultimate la cottura sulla piastra.