

# Hamburger



Stéphanie Bulteau

Guido Tommasi Editore







# Introduzione

Cosa c'è di più conviviale di un hamburger fatto in casa da offrire alla propria famiglia e agli amici? Presenza irrinunciabile negli ambienti informali e pieni di calore, il panino tondo e paffutello si adatta a tutti gli stili e a tutte le fantasie.

Dimenticate quello che sapete, l'hamburger si prende una rivincita e si presenta ricco di gradite sorprese! Chi poteva pensare che per preparare un hamburger avrebbe pasticciato con crudité di verdure ed erbe fresche? Salmone affumicato, petti di pollo, cosce d'anatra confit, tartare di carne, fette di pesce spada alla griglia, gamberetti rosa o ancora spezie e formaggi: il nuovo hamburger non rifiuta niente!

A seconda della voglia o dell'occasione, si fa leggero e saporito per la pausa pranzo, generoso e morbido a fine giornata, per una serata in compagnia o una cenetta davanti alla televisione. E il week end, è un vero divertimento culinario da gustare tra amici!

Ultrasemplice da realizzare, dovete solo fare attenzione che gli ingredienti siano tutti alla stessa temperatura e che gli hamburger siano leggermente più larghi dei panini, perché la carne ha la tendenza a ritirarsi durante la cottura.

Non c'è neanche un minuto da perdere! Precipitatevi su questo libro pieno di astuzie e divorate senza moderazione le sue ricette per deliranti momenti di golosità salata!

# Hamburger con tartare di manzo

Per 4 persone

4 panini per hamburger  
250 g di carne di manzo tritata freschissima  
2 cucchiai di basilico tritato  
4 cucchiai di rucola  
10 g di scalogno  
2 limoni  
1 tuorlo  
2 cucchiai di crème fraîche  
4 cucchi di maionese  
20 g di cetriolini  
2 cucchi di salsa di soia  
2 cucchi di pepe verde in salamoia  
1 cucchi di olio d'oliva  
Pepe macinato fresco

*Inospettabile, questa tartare rivisitata e punteggiata di esotismo si presenta in panini tondi e tostati.*

- Mescolate la crème fraîche con la maionese, il succo di un limone e il basilico. Pepate leggermente e tenete da parte in frigo.
- In un mortaio, schiacciate il pepe verde con un pestello. In una ciotola, mescolate la pasta di pepe con lo scalogno tritato, i cetriolini tagliati a pezzettini, il succo di un limone, l'olio d'oliva, la salsa di soia e 2 cucchiaini del liquido di conservazione del pepe.
- Incorporate la carne a questa marinata. Unite quindi il tuorlo e mescolate bene il tutto. Fate riposare per 10 minuti in frigorifero, poi modellate 4 hamburger con la tartare.
- Tagliate i panini a metà e metteteli nel tostapane. Spalmate le due metà dei panini con la salsa al basilico, poi distribuite la rucola sul fondo. Sistemateci gli hamburger di tartare e chiudete con il pane rimasto.

*Accompagnate gli hamburger con patatine fritte o spicchi di patate al forno. Versate la salsa cremosa rimasta in una ciotolina e servite a parte.*





Vendredi 21 septembre 2007  
tentator





# Hamburger agrodolce al pesce

Per 4 persone

4 panini per hamburger  
600 g di filetti di merlano nero  
2 peperoni rossi  
100 g di foglie tenere  
di cavolo cinese  
50 g di cipolla  
2 spicchi d'aglio  
4 cucchiaini di crème fraîche  
140 g di zucchero  
1 cucchiaino di salsa di soia  
100 ml di aceto di alcool  
2 cucchiaini  
di olio d'oliva  
Sale e pepe macinato fresco

*Ammaliante! Per improvvisare, sostituite il merlano nero con il tonno al naturale in scatola e il cavolo cinese con un'insalata croccante o dell'indivia.*

- Scaldate l'olio in una padella e rosolateci i peperoni tagliati a pezzi. Salate e pepate. Eliminate eventuali lisce dal pesce, poi tagliatelo a pezzi. Quando i peperoni sono ben cotti, unite l'aglio tritato e il pesce. Salate, pepate e cuocete su fuoco basso sbriciolando il pesce.
- Nel frattempo sciogliete 100 g di zucchero in una casseruola. Quando il caramello è liquido e di color bruno chiaro, incorporate la salsa di soia, 60 ml di aceto e 4 cucchiaini d'acqua: il caramello formerà una bolla, scioglietela a fuoco basso senza smettere di mescolare. Quando è fluido, fatelo sobbollire per 5 minuti in modo che l'aceto evapori leggermente.
- Tagliate i panini a metà e appoggiateli sulla griglia del forno coperta con un foglio di alluminio. Distribuite la salsa agrodolce su ogni panino. Affettate sottilmente la cipolla. Lavate il cavolo cinese, poi tagliatelo grossolanamente con il coltello. Salate e pepate la crème fraîche.
- Accendete il forno a 180 °C (termostato 6). Cospargete il pesce con lo zucchero rimasto. Mescolate bene poi, dopo 2 minuti, unite 40 ml d'aceto e cuocete per alcuni istanti.
- Farcite i panini con il cavolo. Unite un po' di crème fraîche e sistemateci sopra il pesce. Schiacciate leggermente. Coprite con la crème, unite la cipolla affettata e chiudete gli hamburger. Infornate per 10 minuti.

*Per rimanere in tema, accompagnateli con un'insalata di cavolo cinese con foglie di menta, o con cavolo cinese saltato in padella profumato con salsa di soia e aglio.*

# Indice delle ricette

Amsterdam cheeseburger	22	Crema di feta all'origano	63	Hamburger con pesce spada alla griglia	34
British burger al coleslaw	6	Crocchette di pollo impanato al pain d'épice	62	Hamburger con tartare di manzo	14
Burger club al caprino fresco e tonno	9	Hamburger agrodolce al pesce	53	Hamburger di manzo al sesamo	63
Burger delle isole con polpette di gamberi	42	Hamburger al salmone affumicato	13	Hamburger mare aperto	37
Burger maya	45	Hamburger con barbabietola e pollo speziato	10	Hamburger provenzale	18
Burger savoiardo	25	Hamburger con agnello e formaggio di capra	34	Hamburger vegetariano	38
Cheeseburger al salmone e porri	29	Hamburger con anatra confit	54	Hamburger XXL	58
Cheeseburger all'italiana	26	Hamburger con fichi e cantal	50	Hanoi burger con maiale e gamberi	61
Cheeseburger con arachidi e sciroppo d'acero	49	Hamburger con l'andouillette	17	L'hamburger dei lupacchiotti	21
Cheeseburger con camembert e zenzero	46	Hamburger con maiale caramellato	57	New Delhi burger	41
Country burger	30			Pesto di arachidi	62
				Salsa di yogurt alle cipolle	62
				Trio di peperoni marinati	63



34 ricette di hamburger semplici, originali e generose: l'hamburger si reinventa regalandoci momenti di genuino piacere! In pausa pranzo, per una cena davanti alla tv, o come spuntino in un week end fra amici, l'hamburger, avvolto nel suo fragrante panino, è perfetto per tutte le occasioni, tutti i gusti, tutte le voglie.



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

11,50 € i.i.

ISBN 978 88 96621 127



9 788896 621127