Hamburger con pane al sesamo, melanzane, caciocavallo. La ricetta

hamburger-173196be

Ingredienti per 6 persone: 700 gr di scamone di fassone; 1 mazzetto di erbe aromatiche (prezzemolo, basilico, maggiorana) 50 gr di senape; 80 gr di pane; 1 dl di latte; 300 gr di maionese; 200 gr di zucchine; 200 gr di melanzane 6 panini al pomodoro e sesamo; 200 gr di caciocavallo; olio extravergine di oliva; sale e pepe

Procedimento: Tritare la carne e lavorarla con metà erbe tritate e la senape; unire il pane ammorbidito nel latte e tritato; aggiustare di sale e pepe e formare gli hamburger. Tritare le rimanenti erbe e unirle alla maionese. Tagliare le verdure a fette, condirle con sale, pepe, olio e cuocerle con la modalità grill. Cuocere gli hamburger in combinato, mantenendo l'interno rosato; lasciare riposare qualche minuto. Tagliare il pane a metà, farlo tostare con modalità grill, farcirlo con le verdure, il formaggio a fettine, l'hamburger e servire con la maionese alle erbe.

*** APCI -** Migliaia di autorevoli chef, af?ancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani. www.cucinaprofessionale.com