La ricetta degli chef Apci: hamburger con pane al pomodoro e sesamo

hamburger-ricetta-98ef3a21

Danilo Angé, chef di Apci, suggerisce una ricetta per reinterpretare il protagonista del fast food: hamburger con pane al pomodoro e sesamo, melanzane, zucchine, caciocavallo e maionese al prezzemolo.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 700 g di scamone di fassone
- 1 mazzetto di erbe aromatiche (prezzemolo, basilico, maggiorana)
- 50 g di senape
- 80 g di pane
- 1 dl di latte
- 300 g di maionese
- 200 g di zucchine
- 200 g di melanzane
- 6 panini al pomodoro e sesamo
- 200 g 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.

logo-apci ***Che cos'è l'APCI***

Migliaia di autorevoli chef, affiancati 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.

L'hamburger diventa gourmet