



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Bassa**

Tempo di preparazione: **20 minuti**

Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:



6

panini da hamburger al sesamo



6

hamburger da circa 120g l'uno



3

cipolle bianche



18

fette spesse di pancetta tesa



3

pomodori rossi maturi



6

foglie lattuga, scaglie di grana, cetriolini



sott'aceto, crema di rafano (cren)



maionese, ketch-up, aceto balsamico



olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

Come al solito lo Chef MENE ve ne darà ancora, ma questa volta vorrei dedicare il mio spazio ad una persona SPECIALE e lo vorrei fare a modo mio, in quanto questo mese per la terza volta nella mia vita mi sto recando in un paese che amo per diverse ragioni: gli Stati Uniti. In chiave molto spiritosa dedico la ricetta del mese, con relativa storia ad una ragazza che ho incontrato 6 anni fa e che occupa un posto privilegiato nella mia vita... BUON APPETTITO LAUREN! ;)

DESCRIZIONE:

Con il termine Hamburger, viene identificata una polpetta di carne macinata e schiacciata, ricavata generalmente da carni bovine, ma la si può trovare sul mercato composta anche da carni differenti e arricchita con altri ingredienti che vengono aggiunti all'impasto base, come ad esempio il formaggio o erbe varie. Con l'esponentiale crescita delle catene di fastfood, nel 1902 si è arrivati velocemente ad identificare con il medesimo termine un panino farcito con questo particolare tipo di carne abbinato ai più svariati ingredienti e condimenti. Il nome non a caso ricorda molto quello di una famosa città tedesca: Amburgo, infatti il nome identifica la provenienza stessa di questa polpetta di carne che compare in Europa per la prima volta agli inizi del XIX secolo. Con il sempre più crescente fenomeno del flusso immigratorio verso gli

Stati Uniti, questa preparazione raggiunge le sponde oltre oceano nel 1836 comparando sui primi menù americani con la denominazione inglesizzata di Hamburger Steak, anche se documentata ben 48 anni più tardi, fino ad acquisire il termine conosciuto oggi da tutti noi nel 1889 quando per la prima volta appare sulle pagine di un quotidiano di Washington, il Walla Walla. In Italia l'Hamburger di carne prende inizialmente la denominazione di "svizzera" parallelamente a quella anglosassone, comunque sempre indicando a grosso modo la provenienza della ricetta dall'area germanica- elvetica. Oggi la popolarità e la diffusione di questo alimento ha raggiunto livelli comparabili a quelli dell'italianissima pizza.

ESECUZIONE:

Pulire e tagliare a julienne molto fina le 3 cipolle bianche facendole brasare in una padella con olio extra, sale, pepe e se necessario, durante la cottura, aggiungere un goccio d'acqua. A cottura ultimata aggiungere qualche goccia di aceto balsamico. Lavare le foglie di lattuga sotto un getto d'acqua corrente e lasciarle asciugare sopra ad un panno o della carta assorbente. Pulire i pomodori e tagliarli a fette sottili lasciandoli a temperatura ambiente. Far sgocciolare i cetrioli sott'aceto necessari per 6 persone e tritarli il più finemente possibile amalgamandoli con la maionese e la crema di rafano, fino ad ottenere così una specie di salsa tartara un po' più saporita. A piacere consiglio di aggiungere anche del Tabasco. Condire gli hamburger e cucinarli a piacere in una padella anti-aderente con un filo di olio e successivamente rosolare nella stessa padella le fette di pancetta. Allo stesso tempo in un tostapane o in una tostiera scaldare il pane al sesamo. Una volta pronti tutti gli ingredienti non rimane che comporre il sandwich: sulla parte di pane corrispondente alla base, creare una piccola conca centrale e poi spalmarvi la salsa tartara, successivamente distribuire le scaglie di grana e coprire il tutto con la lattuga. Adagiarvi i pomodori e le fette di pancetta abbrustolite, quindi l'hamburger di carne e la cipolla brasata. Sull'altra metà del pane spalmare il ketch-up e comporre infine il vostro panino!!! Per una migliore presentazione, potrete presentare il panino aperto con le salse servite a parte, è un modo elegante e comune per presentare questo tipo di piatto nei ristoranti sia americani che inglesi... NON dimenticatevi le patatine fritte!!! Per un'atmosfera ancora più a stelle e strisce le migliori bevande da accostare sarebbero la Coca-Cola e la birra Budweiser, ma ai gôurmet consiglio come soft drink il Chinotto e come birra la Chimay tappo blu. A questo punto non resta nient'altro da dire se non che... Enjoy your meal!!!