

SECONDI PIATTI

Hamburger alla novarese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 500 gr

SALAME D'LA DUJA 1

FIDIGHINA 1

GORGONZOLA 100 gr

PANNA DA CUCINA 400 ml

SALE

PEPE NERO

Hamburger alla novarese ovvero una delizia fatta con il manzo, il salame d'la duja e la fidighina. Poi servito con una salsa a base di gorgonzola. Di una facilità disarmante ma di una bontà unica!

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola aggiungete il macinato di manzo, sbriciolate il salame d'la duja eliminando il budello e la fidighina; mescolate il tutto.

Regolate di sale.





2 Aiutandovi con un coppapasta rotondo andate a formare gli hamburger. Mettete da parte

a riposare per qualche minuto.



3 In una casseruola versate la panna e uniteci il gorgonzola. Insaporite con il pepe e lasciate cuocere fino a quando il formaggio non si scioglie e si crea una crema.





4 Quindi versate la crema al gorgonzola in una ciotola e lasciate intiepidire.



5 Disponete gli hamburger su una piastra in ghisa calda e lasciate cuocere 3 minuti per lato.



6 Servite l'hamburger con la crema al gorgonzola e accompagnandola, a vostro piacere, con un'insalata verde o mista.

