

SECONDI PIATTI

Hamburger

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Alzi la mano chi vorrebbe subito un buon hamburger da addentare. Li vediamo spesso nei telefilm americani oramai sono diventati parte integrante della nostra cultura gastronomica.

All'interno di gustosi panini, o su un piatto accompagnati da verdure grigliate, fanno sempre la felicità di tutti.

Se siete allora amanti dei fornelli e se mate soprattutto fare le cose per benino, seguite il passo passo per fare gli **hamburger in casa**, e vredrete che successo!

Volete sapere come si fanno hamburger perfetti?
Scopritelo qui e se li amate in modo particolare, ecco
per voi altre ricette di panani golosi:

[panino con pollo e cipolla](#)

[panino con maiale sfilacciato](#)

[hot dog con cipolle caramellate](#)

INGREDIENTI

PANINI DA HAMBURGER 4

PER GLI HAMBURGER

MACINATO DI VITELLO 400 gr

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PER FARCIRE

CETRIOLI salamoia - 2

PEPERONCINI JALAPENO 2

POMODORI 1

FORMAGGIO a piacere - 4 fette

MAIONESE

KETCHUP

SENAPE

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa occupatevi della preparazione degli hamburger: con l'aiuto di un pressa-hamburger, o semplicemente a mano formate gli hamburger.

In questo caso utilizzeremo un pressa-hamburger. Posizionate sulla base del pressa-hamburger un'apposito disco di carta oleata per non fare attaccare la carne, poggiate sul disco una porzione di carne macinata, mettete un'altro disco di carta oleata sulla porzione di carne e schiacciate, ovviamente più pressate e più l'hamburger sarà basso, questo a vostro piacere.





- 2** Scaldate un filo d'olio in una padella piuttosto ampia e lasciate prendere calore. A questo punto aggiungete gli hamburger lasciateli cuocere da entrambi i lati salate e pepate prima da un lato poi dall'altro.





3 Schiacciate gli hamburger per aiutare la cottura, quando la carne è quasi cotta,

aggiungete sopra ad ogni hamburger le fette di formaggio e lasciate sciogliere leggermente.



- 4 Nel frattempo che il formaggio si scioglie sull'hamburger, prendete il pomodoro e tagliatelo a fette.



- 5 Aprite i panini da hamburger e scaldateli velocemente in una padella.



6 Una volta che i panini si sono scaldati, prendete la base del panino poggiateci sopra una fetta di pomodoro e uno sopra l'altro, due hamburger con il formaggio.





7 Prendete i jalapeno, tagliateli velocemente e grossolanamente, metteteli in una ciotola e mischiateli con la maionese.





- 8 Affettate delle fettine di cetriolo e mettetele sopra gli hamburger, aggiungeteci sopra anche la salsa di maionese con i jalapeno appena preparata e coprite con l'altra metà del panino. Il nostro hamburger è pronto.





9 Potete anche farcirli nella maniera che preferite: fette di cetriolo, ketchup, maionese e senape.





CONSIGLIO

Ecco tanti modi di fare panini con hamburger:

[Hamburger con cipolle caramellate](#)

[Hamburger alla novarese](#)

[Cheeseburger](#)