SECONDI PIATTI

Molto più di un cheese burger

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Molto più di un cheese burger, esattamente questo...non il solito cheese burger ma un hamburger arricchito di asiago, gorgonzola e mascarpone il tutto contenuto da un panino croccante.Il cheese burger è sicuramente un must americano e noi abbiamo voluto italianizzarlo utilizzando formaggi di casa nostra.Un hamburger da condividere con gli amici, davanti ad un bel boccale di birra!

INGREDIENTI

HAMBURGER 4

PANINI DA HAMBURGER 4

GORGONZOLA 100 gr

ASIAGO 100 gr

MASCARPONE 50 gr

SALE

PEPE NERO

Preparazione

1 Dividete a metà il panino in orizzontale e rimuovete un po' della mollica.

2 Tagliate l'asiago a fettine e rivestite con queste entrambe le metà del panino.

3 Adagiate le due parti di panino in una teglia ed infornatele sotto al grill per 5 minuti.

Nel frattempo cuocete gli hamburger: scaldate un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella e quando sarà ben caldo, unitevi gli hamburgers.

4 Mentre gli hamburgers cuociono, tagliate il gorgonzola e mescolatelo al mascarpone per ammorbidirlo.

5 Togliete il pane dal forno.

Girate gli hamburgers ed adagiate su ciascuno due fettine di gorgonzola che si fonderanno al calore della padella.

6 Prendete il fondo del panino con l'asiago fuso, spalmatevi la crema di gorgonzola e mascarpone ed adagiatevi sopra l'hamburger con il gorgonzola ormai cotto.

7 Ultimate la farcitura del panino con un bel ciuffetto di rucola che condirete giusto con un

pizzico di sale.

8 Coprite il tutto con la seconda metà del panino e portate gli hamburger in tavola con un bel boccale di birra!

Note

Il cheeseburger divenne inizialmente popolare tra gli anni venti e gli anni trenta del Novecento negli Stati Uniti e ci sono diverse rivendicazioni su chi sia stato il primo a creare un cheeseburger. Secondo alcuni fu Lionel Sternberger a creare il cheeseburger a soli 16 anni mentre lavorava in una paninoteca di suo padre a Pasadena, in California, quando "accidentalmente" lasciò cadere un pezzo di formaggio su un hamburger sfrigolante. Altri dicono che il cheeseburger sia stato inventato intorno al 1934 al Kaelin's Restaurant a Louisville, nel Kentucky. Il merito fu anche attribuito al cuoco Louis Ballast del Dumpty Humpty Drive-In a Denver, in Colorado.In Italia questo tipo di panino si diffuse a partire dai primi anni ottanta.