

SECONDI PIATTI

Hamburger al formaggio

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

DOSI PER: [2 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Gli **Hamburger al Formaggio** sono uno dei simboli dell'american food, amati da grandi e piccini per la loro bontà e semplicità. Questa ricetta è un inno alla gioia di **creare con le proprie mani un piatto genuino e saporito**, perfetto per una [cena informale](#) in **compagnia degli amici** o da **gustare in una cena di famiglia**. La nostra versione degli **Hamburger al Formaggio** è preparata con macinato di vitellone di prima scelta e un pizzico di macinato misto per dare una consistenza un po' più morbida, insaporiti con emmental grattugiato. Il tutto viene amalgamato con sale e pepe.

Prova la nostra ricetta con passo passo fotografico

per portare in casa degli [hamburger fatti in casa](#) davvero speciali! Prova anche gli [hamburger con bacon!](#)

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 300 gr

MACINATO MISTO 60 gr

EMMENTAL 50 gr

SALE FINO

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Gratta finemente il formaggio Emmental utilizzando una grattugia con fori larghi, prendi una ciotola grande e metti dentro il macinato di vitellone e il macinato misto. Aggiungi il formaggio Emmental grattugiato, quindi condisci tutto con sale e pepe, secondo i tuoi gusti. Mescola bene tutti gli ingredienti con le tue mani, assicurandoti che il formaggio e le spezie si distribuiscano uniformemente nella carne macinata.





- 2 Prendi un foglio di carta forno e ritaglia dei quadrati di circa 13x13 cm. Posiziona un coppa pasta con un diametro di 10-11 cm sul piano di lavoro e mettili sopra un foglio di carta forno. Prendi metà della carne macinata e mettila all'interno del coppa pasta, premendo leggermente con le mani per dargli la forma dell'hamburger. Se non hai un [coppa pasta](#), puoi utilizzare il fondo di un bicchiere per pressare la carne. Assicurati che la

carne sia ben compattata.

Ripeti il processo con la restante metà della carne per creare il secondo hamburger.





COTTURA

Adesso è il momento di cuocere gli hamburger! Puoi metterli su una griglia calda o in una padella antiaderente a fuoco medio-alto per circa 3-4 minuti per lato.

COME SERVIRLI

Ora che gli hamburger al formaggio sono cotti, puoi metterli in un panino con le tue salse e condimenti preferiti, come insalata, pomodori, cetriolini sottaceto o ketchup. **Goditi i tuoi deliziosi Hamburger al Formaggio!**