

SECONDI PIATTI

Hamburger con bacon

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **2 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Gli **hamburger con bacon e paprica, fatti in casa**, sono una ricetta imperdibile per gli amanti del **gusto** e della **semplicità**. Preparare gli **hamburger** nella **comodità della tua cucina** ti permetterà di **sperimentare e personalizzare** il gusto a tuo piacimento. Con una **carne di alta qualità, bacon saporito** e un **tocco di paprica**, dolce, piccante o affumicata, potrai trasformare un **semplice pasto** in una **prelibatezza gourmet** da **gustare e condividere** con amici e familiari.

Prova la nostra ricetta con **passo passo fotografico** e porta in tavola questi **deliziosi e saporiti hamburger con il bacon** serviti in questi **meravigliosi**

e fragranti burger buns.

INGREDIENTI

MACINATO MISTO 60 gr

MACINATO DI MANZO 300 gr

BACON 3 fette

PAPRICA dolce o piccante a scelta - 1
cucchiaio da tè

SALE FINO

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Distendi le fette di bacon su un tagliere e tagliala a strisce per il lato lungo, poi riduci le strisce a cubetti. Più i cubetti saranno sottili, meno li vedrai all'interno dell'hamburger, decidi tu lo spessore che ti piace di più.





- 2** In una ciotola riunisci i due tipi di carne macinata e aggiusta di sale, poi aggiungi anche il bacon a cubetti.



- 3 Aggiungi la paprica in polvere, decidi tu se usare la paprica piccante o quella dolce, macina del pepe nero sulla carne.



- 4 Da un foglio di carta forno, ricava dei quadrati di 13 x 13 cm. di lato, sistemane uno sul tagliere e posizionaci al centro il coppapasta.



- 5** Riprendi la ciotola con la carne condita e impastala con una mano per far distribuire bene tutti gli ingredienti, poi dividila in due e posizionane una metà dentro al coppapasta.





- 6 Con un pressino, o in mancanza di questo con il fondo di un bicchiere, pressa la carne contro il fondo del coppapasta, cerca di pareggiare bene la superficie dell'hamburger. Quando avrai pressato per bene puoi sfilare delicatamente il coppapasta e comporre anche l'altro hamburger con bacon e pasta.



