

ANTIPASTI E SNACK

# Hamburger con cipolle caramellate

di: *Cookaround*

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



## INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO scelto -  
800 gr  
CHEDDAR sottilette - 4 fette  
CIPOLLA CARAMELLATA 300 gr  
POMODORO DA INSALATA grande - 1  
PANINI DA HAMBURGER 4  
KETCHUP  
MAIONESE  
SALE  
PEPE  
INSALATA qualche foglia -

Se siete alla ricerca di qualcosa di sfizioso e saporito, che sia perfetto per una cena tra amici magari da trascorrere sul divano a guardare un bel film, l'hamburger con cipolle caramellate è proprio ciò che fa per voi! Una ricetta semplice ma che allo stesso modo regala momenti di incredibile piacere! Siamo sicuri che questo panino vi piacerà, provatelo e fateci sapere se lo avete amato quanto noi! Scoprite anche gusti diversi per [hamburger di carne fatti in casa](#), con la ricetta di Giallozafferano!

In abbinamento? Le [patatine fritte](#), ovviamente!

# PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare le cipolle caramellate iniziate pulendo le cipolle, ovvero rimuovendo gli strati esterni più duri, asportando le estremità e dividendole a metà, quindi affettatele ad uno spessore di circa 1 centimetro.

Trasferite le cipolle in una casseruola aggiungete l'olio extravergine, l'acqua lo zucchero di canna ed il sale; mescolate bene e fate prendere calore.

**2** Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma moderata per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Scoperchiate e proseguite la cottura per altri 45 minuti; sempre a fuoco moderato.

Le cipolle si devono asciugare e scurire, durante la cottura mescolatele frequentemente.

Trascorsi i 45 minuti alzate la fiamma unite sfumate con l'aceto balsamico, fate evaporare velocemente la parte alcolica dell'aceto ed amalgamate il tutto.

Nelle ultime fasi cominceranno ad attaccarsi e sbruciacchiarsi unite quindi pochissima acqua per deglassare il fondo.

**3** Occupatevi a questo punto della preparazione degli hamburger: prendete delle porzioni di carne macinata all'incirca di 200 g ciascuna e formate gli hamburger con l'apposito attrezzo, in alternativa fateveli preparare direttamente dal macellaio di fiducia.

Quindi fate scaldare bene una griglia, dividete a metà i panini da hamburger e grigliateli leggermente, dalla parte interna, poi teneteli da parte.

**4** A questo punto mettete sulla griglia bella calda, gli hamburger, salateli e pepateli leggermente e fateli cuocere e grigliare bene. A cottura ultimata, lasciate ancora gli hamburger sulla griglia calda e, sopra ad ognuno mettete le fette di cheddar, coprite con

un coperchio e lasciate sciogliere il formaggio.

**5** Prendete a questo punto i panini da hamburger, grigliati e messi da parte in precedenza e su ogni base distribuite un velo di maionese, poi qualche foglia di insalata, quindi l'hamburger con il formaggio fuso, le cipolle caramellate ed infine un po' di ketchup, se piace.

Chiudete il panino con la metà superiore e servite.