

SECONDI PIATTI

Hamburger fatti in casa

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Preparare gli **hamburger fatti in casa** è un'attività alla **portata di tutti**, i vantaggi di prepararsi le **svizzere di carne** in casa, con le proprie mani, sono chiari e, in un'ottica di **risparmio** e di **consumo consapevole**, tutti noi dovremmo tenerli in considerazione. Intanto **perché pagare di più** della carne che acquistata come pezzo intero, o anche macinata, costa di meno rispetto alla **stessa carne** lavorata dal macellaio? Gli **hamburger già fatti** sono davvero **comodi** ma non pensare che la manodopera impiegata nella loro lavorazione sia un servizio offerto. Un altro aspetto fondamentale di **prepararsi gli hamburger in casa**, è la **consapevolezza degli ingredienti: decidi tu cosa mettere e in che quantità farlo**

INGREDIENTI

MACINATO DI MANZO 300 gr

MACINATO MISTO 60 gr

SALE FINO

PEPE NERO

Seguendo la **nostra ricetta con video e passo passo fotografico** potrai cucinare in casa dei buonissimi **hamburger di manzo** pronti da cuocere e succosissimi che potrai usare per farcire questi buonissimi [burger buns](#). Seguici anche nei prossimi giorni per scoprire quali altri **hamburger** abbiamo pensato per le **nostre grigliate estive** e non solo!

Prova anche queste ricette:

[Burger di ceci vegani](#)

[burger vegetariani](#)

[Hamburger di pollo](#)

PREPARAZIONE

1 Per cucinare dei buoni hamburger fatti in casa, procurati del macinato di manzo di prima scelta e un po' di macinato misto manzo e maiale. La piccola parte di macinato misto serve a dare un pizzico di morbidezza alla carne di manzo che tende ad asciugarsi un po' troppo sulla griglia. Se cucini gli hamburger per cuocerli in padella allora puoi anche usare solo macinato di manzo.

Riunisci la carne macinata in una ciotola capiente, condisci con sale fino e pepe e mescola bene con le mani, fino ad ottenere un impasto quasi omogeneo.





2 Ora con la carta forno ricava dei quadrati 13x13, procurati un coppa pasta con diametro di 10 cm. Posiziona sul piano di lavoro un foglietto di carta forno, poi al centro sistema il coppa pasta.



3 Dividi l'impasto di carne in due parti uguali (pesa pure con una bilancia) e forma una

pallina con la prima metà. Metti la pallina di carne al centro del coppapasta, sulla carta.
Con il fondo di un barattolo o un bicchiere inizia a pressare la carne fino a che non otterrai la classica forma dell'hamburger. Togli il coppapasta e il tuo hamburger è pronto da cuocere!





CONSIGLI DI COTTURA PER HAMBURGER PERFETTI

Per cuocere gli hamburger fatti in casa, puoi seguire questi semplici passaggi:

Preriscalda la superficie di cottura: Se stai usando una griglia all'aperto, preriscaldala a fuoco medio-alto. Se stai utilizzando una piastra o una padella, preriscaldala a fuoco medio.

Cottura: Posiziona gli hamburger sulla superficie di cottura preriscaldata. Lascia spazio sufficiente tra ciascun hamburger per permettere loro di cuocere uniformemente. Non sovraccaricare la griglia o la padella, altrimenti potresti rischiare di soffocare il calore e ottenere una cottura non uniforme.

Non schiacciare gli hamburger: mentre cuoci gli hamburger, evita di schiacciarli con la spatola o le pinze da cucina. Schiacciandolo, l'hamburger, perderà i succhi e risulterà stopposo e asciutto. Affronta la cottura con molta calma.

Cottura del primo lato: cuoci gli hamburger per 4-5 minuti sul primo lato, o finché iniziano a sviluppare una crosticina dorata.

Cottura del secondo lato: girali con attenzione e cuoci per altri 4-5 minuti sul lato opposto. Se desideri aggiungere del formaggio, puoi farlo a questo punto, mettendo una fetta di formaggio sopra ogni hamburger e coprendoli con un coperchio per aiutare il formaggio a fondere.

Verifica la cottura: per essere sicuro che gli hamburger siano cotti a puntino, puoi utilizzare un termometro per carne. La temperatura interna dovrebbe raggiungere almeno 70-75°C per la carne di manzo. Se non hai un termometro, puoi tagliare leggermente uno degli hamburger al centro e verificare che sia cotto uniformemente e senza parti rosse.

Riposo: una volta cotti, rimuovi gli hamburger dalla superficie di cottura e lasciali riposare per qualche minuto prima di assemblare il panino. Questo permette ai succhi di distribuirsi uniformemente all'interno della carne.

CONSERVAZIONE

Quando hai del tempo a disposizione e trovi della buona carne di manzo scontata, puoi preparare degli hamburger da congelare e da scongelare al bisogno. Congela gli hamburger crudi, nello stesso contenitore, separati dal foglietto di carta forno. Non superare i 4 mesi di conservazione.