

ANTIPASTI E SNACK

# Panino alla cacciatora

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 1 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se avete voglia di fare una cena un po' diversa dal solito, magari davanti alla tv guardando un film in compagnia, il **panino alla cacciatora** è di certo la soluzione giusta! Provate questa ricetta e vedrete che bontà avrete tra le vostre mani!

Provate questa ricetta, siamo sicuri che vi piacerà!

## INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 180 gr  
CIPOLLA ROSSA piccola - 1  
OLIVE NERE 60 gr  
POMODORI 1  
PANINI DA HAMBURGER 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 25 gr  
OLIO DI SEMI DI MAIS 200 gr  
UOVA 1  
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da tavola  
ROSMARINO 1 rametto  
SALE  
PEPE

# PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare il panino alla cacciatora iniziate tagliando a fette il pomodoro. Trasferite le fette di pomodoro in una teglia rivestita con della carta forno, salate e pepate quindi irrorate il tutto con un giro di olio evo, cuocete in forno statico a 200° C per 18 minuti.
- 2** Preparate l'hamburger con la carne di cinghiale macinata utilizzando l'apposito utensile, pressando la carne tra due foglietti di carta forno. Quindi lasciate riposare la carne il tempo necessario per preparare tutti gli altri ingredienti.
- 3** Preparate il patè di olive: frullate le olive nere, con 15 g di olio e.v.o. fino ad ottenere un patè.
- 4** Preparate a questo punto la maionese: nel recipiente del frullatore ad immersione unite l'olio di semi, l'uovo, l'aceto, gli aghi di rosmarino ed un pizzico di sale, frullate il tutto in modo da ottenere una maionese omogenea.
- 5** Affettate la cipolla dello spessore che preferite dopodichè tostate il pane diviso a metà sulla griglia calda, quindi cuocete sulla stessa griglia l'hamburger preparato in precedenza, regolate di sale e pepe.
- 6** A questo punto tutti gli ingredienti sono pronti non vi resta altro che comporre il panino, con gli ingredienti preparati a vostro gusto.

Base del panino, una fetta di pomodoro, un pò di patè di olive, hamburger di cinghiale, maionese al rosmarino, un'altro pò di patè di olive, fette di cipolla e, infine terminate con la parte superiore del panino. Buon appetito!!!