

ANTIPASTI E SNACK

Panino diabolico

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Panino diabolico: una ricetta originale per Halloween con carne, formaggio e verdure. Idea per un menu spaventoso!

SALSA BARBECUE o ketchup -

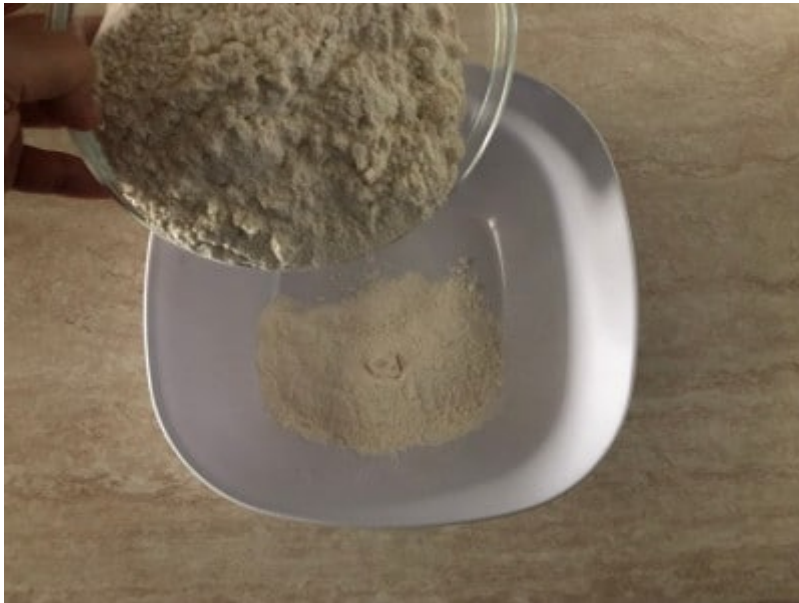
INGREDIENTI PER DECORARE I PANINI DIABOLICI

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 8

SOTTILETTE o formaggio a piacere - 1 fetta

COME FARE IL PANINO DIABOLICO

- 1 Se vuoi cucinare il panino diabolico a partire dal panino, inizia a versare la farina e il lievito in una ciotola, aggiungi poca acqua alla volta, man mano che verrà assorbita.





2 Una volta assorbita l'acqua, aggiungi l'uovo, il sale e lo zucchero. Lavora l'impasto fino

all'assorbimento di tutti gli ingredienti, poi spostati sul piano da lavoro in modo da poterlo impastare bene con i palmi delle mani.







3 Aggiungi il burro morbido, ma solo un cucchiaino alla volta.





4

Continua a lavorare l'impasto fino a completo assorbimento del burro. Una volta pronto,

trasferisci il composto di nuovo nella ciotola (meglio se unta con un filo d'olio) e copri con pellicola trasparente.



- 5** Fai lievitare l'impasto per una notte a temperatura ambiente. La mattina dopo, l'impasto sarà triplicato di volume: dividilo in 8 pezzi con l'aiuto di un tarocco, o un semplice coltello.



- 6 Forma le palline piegando l'impasto su stesso, chiudi bene sotto e falle roteare sul piano dal lavoro. Sistemale in un contenitore per lievitazione o anche direttamente su una teglia ricoperta da carta forno, tienile distanziate perché dovranno lievitare ancora, coprile di nuovo con coperchio o con pellicola e fai lievitare a temperatura ambiente per altre 2-3 ore circa, o comunque fino al raddoppio.





7 Se avevi sistemato le palline in un contenitore apposito per la lievitazione, ora spostale delicatamente in una teglia con carta forno. Spennella i panini con un tuorlo e ricoprili di semi di sesamo. Cuoci i panini poggiando la teglia sul secondo ripiano dal basso a forno ventilato preriscaldato a 200°C per circa 10 minuti, i tempi possono variare in base al forno.







8 Metti la carne macinata in una ciotola, aggiusta di sale e pepe e mescola con una forchetta.



- 9 Scalda una padella antiaderente, forma 4 hamburger modellandoli con i palmi delle mani, cuocili per circa 3-4 minuti per lato.





10

Taglia i panini, spalma le metà interne con la salsa che preferisci.





- 11** Sistema l'insalata sul fondo, continua con fettine di pomodori e l'hamburger. Taglia la fetta di formaggio Cheddar per ottenere dei piccoli triangolini che sembrino dei denti, sistemali sul davanti del panino e metti il restante formaggio ritagliato sopra l'hamburger. Metti un pezzetto di formaggio all'interno di ogni oliva e sistema le olive su degli stecchini.





12 Aggiungi un po' di salsa rossa, ketchup o salsa bbq, cercando di farne colare una parte su

un lato della "bocca" del tuo panino. Chiudi con l'altra metà del pane.

Inserisci le olive sopra il panino per ottenere gli occhi.

Procedi allo stesso modo con gli altri tre panini.

Puoi conservare i 4 panini restanti in sacchetti da freezer e congelarli per utilizzarli in un secondo momento, o puoi raddoppiare le dosi della carne se devi preparare tutti gli 8 panini.

Il panino diabolico è pronto, non ti resta che spaventare gli ospiti e divertirti, buona festa di Halloween!





PANINO DIABOLICO: RICETTA PERFETTA PER HALLOWEEN

Il **panino diabolico** è un'idea originale per [Halloween](#), perfetta per chi cerca un **panino tematico** da servire durante le feste. Farcito con **carne macinata**, **formaggio cheddar**, **pomodori freschi** e un tocco di **salsa barbecue** o ketchup, questo panino è ideale come snack o come pasto completo. Facile da preparare e ricco di sapore, il panino diabolico è pensato per creare un'atmosfera spaventosa e divertente, perfetta per le celebrazioni di Halloween o per feste a tema Horror.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un **panino diabolico** ben riuscito, assicurati di mescolare bene la carne macinata con un

pizzico di sale e pepe, per insaporire al meglio gli hamburger. Puoi personalizzare il panino con il formaggio che preferisci, come cheddar, emmental o provola, e giocare con gli ingredienti aggiungendo verdure fresche come lattuga e pomodori. Se ti avanza della carne macinata, puoi usarla per preparare polpette o un ragù veloce per un altro pasto. Se ti avanzano verdure, come pomodori o insalata, puoi usarle per preparare una fresca insalata di contorno.

Gli hamburger e i panini possono essere preparati in anticipo e riscaldati al momento.

COME CONSERVARE IL PANINO DIABOLICO

Il **panino diabolico** può essere conservato in frigorifero per un giorno se non assemblato, per mantenere freschi tutti gli ingredienti. Gli hamburger cotti possono essere conservati separatamente e riscaldati in padella o al forno prima di comporre il panino. I panini possono anche essere congelati e riscaldati direttamente in forno al momento del bisogno, garantendo così freschezza e gusto.