

SECONDI PIATTI

Molto più di un cheese burger

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

HAMBURGER 4

PANINI DA HAMBURGER 4

GORGONZOLA 100 gr

ASIAGO 100 gr

MASCARPONE 50 gr

SALE

PEPE NERO

Molto più di un cheese burger, esattamente questo...non il solito cheese burger ma un hamburger arricchito di asiago, gorgonzola e mascarpone il tutto contenuto da un panino croccante. Il cheese burger è sicuramente un must americano e noi abbiamo voluto italianizzarlo utilizzando formaggi di casa nostra. Un hamburger da condividere con gli amici, davanti ad un bel boccale di birra!

PREPARAZIONE

- 1 Dividete a metà il panino in orizzontale e rimuovete un po' della mollica.



- 2 Tagliate l'asiago a fettine e rivestite con queste entrambe le metà del panino.



- 3 Adagiate le due parti di panino in una teglia ed infornatele sotto al grill per 5 minuti.

Nel frattempo cuocete gli hamburger: scaldate un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella e quando sarà ben caldo, unitevi gli hamburgers.



- 4 Mentre gli hamburgers cuociono, tagliate il gorgonzola e mescolatelo al mascarpone per ammorbidirlo.



- 5 Togliete il pane dal forno.

Girate gli hamburgers ed adagiate su ciascuno due fettine di gorgonzola che si fonderanno al calore della padella.



- 6 Prendete il fondo del panino con l'asiago fuso, spalmatevi la crema di gorgonzola e mascarpone ed adagiatevi sopra l'hamburger con il gorgonzola ormai cotto.



- 7 Ultimate la farcitura del panino con un bel ciuffetto di rucola che condirete giusto con un

pizzico di sale.



- 8 Coprite il tutto con la seconda metà del panino e portate gli hamburger in tavola con un bel boccale di birra!

NOTE