



mangiaredadio

BURGER DI QUINOA E CHIPS DI PATATA

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per gli hamburger)

100 g di quinoa

200 g di polpa di zucca

farina di mais fioretto

(per la maionese)

1 uovo

200 g di olio di semi di girasole

1 cucchiaino di senape

1 punta di curcuma in polvere

1 cucchiaio di aceto bianco

1 pizzico di sale

(per la cipolla caramellata)

1 cipolla

1 cucchiaio di zucchero moscovado

1 cucchiaio di aceto bianco

(per la finitura)

Pecorino toscano

Lattuga Iceberg

(per le chips di patata)

4 patate grandi a pasta bianca

olio di semi d'arachide q.b.



PREPARAZIONE

Per prima cosa, pulite la zucca da buccia e semi, tagliatela a tocchetti e avvolgetela in un foglio di alluminio, sigillandolo con cura. Cuocete in forno a 200° per 30 minuti.

Nel frattempo, lavate accuratamente le patate, lasciando loro la buccia. Affettatele con una mandolina e riponetele in una ciotola piena d'acqua fredda.

Lavate bene la quinoa sotto acqua fredda corrente, asciugatela e tostatela a secco in un tegame. Aggiungete 300 ml di acqua bollente salata e lasciate cuocere 15 minuti, sino a quando non avrà assorbito tutta l'acqua.

Nel frattempo, scolate le patate e mettetele ad asciugare in un panno da cucina.

Sfornate la zucca, riducetela a purea e lasciate raffreddare. Aggiungete la quinoa e 4 cucchiaini di farina di mais fioretto e amalgamate con cura. Riponete in frigo e lasciate raffreddare.

Formate delle palline e riponetele una ad una nella pressa per hamburger. Realizzate dei medaglioni e adagiateli su una placca da forno.

Infornate a 200° per 30 minuti.



mangiaredadio

Nel frattempo, preparate la maionese alla curcuma **come vi ho insegnato**: mettetela nel bicchiere o in un contenitore alto e stretto gli ingredienti nel seguente ordine: la senape, l'uovo freddo di frigo, l'olio. Sciogliete il sale e la curcuma nell'aceto e aggiungetelo agli altri ingredienti. Prendete il minipimer, immergetelo e azionatelo alla massima velocità, tenendolo immobile per i primi dieci secondi. Continuate a emulsionare, per meno di un minuto, sino a consistenza desiderata.

Con una mandolina, tagliate la cipolla a lamelle sottili e mettetela a caramellare con zucchero e aceto.

Tagliate qualche lamella di pecorino e tenete da parte.

Lavate l'insalata e tagliatene qualche foglia sottile.

Dieci minuti prima di servire, friggete le patate in abbondante olio di semi d'arachide, che avrete portato a una temperatura di 180°.