

HAMBURGER CON MAIONESE E COCKTAIL ALLA BIRRA

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per gli hamburger)

800 g di coscia o spalla di manzo italiano

formaggio latteria giovane

8 fette di bacon

2 cipolle bianche

insalata tipo iceberg

4 panini da hamburger

(per la maionese alla birra)

1 uovo intero freschissimo e biologico

200 ml di olio di semi di girasole

1 cucchiaino di senape dolce

20 ml di birra

1 cucchiaino di aceto bianco

1 cucchiaino di sale

(per il cocktail alla birra – dose per 1 persona)

2,5 cl di succo di limone

2,5 cl di gin

(?) birra chiara



PREPARAZIONE

Preparate la maionese alla birra, anche un giorno prima, in modo da avere tempo sufficiente da farle raffreddare in frigo, **come vi ho insegnato**: mettete nel bicchiere o in un contenitore alto e stretto gli ingredienti nel seguente ordine: la senape, l'albume freddo di frigo e l'olio. Prendete il minipimer, immergetelo e azionatelo alla massima velocità, tenendolo immobile per un minuto. Aggiungete aceto, sale e birra e continuate a emulsionare, sino a consistenza desiderata.

Tagliate a fette sottili il formaggio.

Lavate, asciugate e tagliate la lattuga.

Tagliate le cipolle a rondelle con una mandolina e cuocetele in padella con un filo d'olio EVO.

Quando saranno morbide, alzate la fiamma e abbrustolitele.

Tagliate a metà i panini e scaldateli sulla griglia.

Arroventate una padella antiaderente e fatevi sudare il bacon; alzate la fiamma sino a farlo arricciare, giratelo e proseguite la cottura sino a renderlo croccante. Togliete dal fuoco e fate asciugare su carta assorbente.

Preparate gli hamburger: macinate la carne e massaggiate con olio EVO, aggiungendo sale e pepe.

Formate 4 palline da 200 g ciascuna. Posizionate la carne nella pressa per hamburger e fate pressione, sino a ottenere dei medaglioni perfetti e compatti, che non si sfaldino in cottura.

Cospargete la griglia di sale grosso – affinché la carne non attacchi in cottura. Cuocete gli hamburger un paio di minuti per lato a fuoco vivo, mantenendone il cuore al sangue.

Ricordatevi di ricoprire l'hamburger con il formaggio, quando lo girerete per la seconda cottura.

Terminata la cottura, togliete l'hamburger dalla griglia, e lasciatelo riposare un paio di minuti su un tagliere di legno, coperto da carta alluminio.

Nel frattempo, preparate il cocktail, versando il succo di limone e il gin in un bicchiere da birra e rabboccate delicatamente con la birra.

Farcite i panini, spalmando l'interno delle fette di pane con maionese alla birra e ricoprendo il fondo con lattuga iceberg. Adagiate l'hamburger, il bacon, la cipolla e chiudete.