70 min | 2 porzioni

Hamburger succoso

Un'ora di riposo e la crosticina si forma da sola.



INGREDIENTI

- 300 g macinato di manzo non troppo magro
- 15 g re.garum Manzo (5% della carne)
- 2 panini per hamburger
- 2 fette di formaggio (cheddar o altro)
- 30 g maionese
- 5 g re.garum Pollo o Verdure (per la maionese)
- insalata, pomodoro, cipolla

Contiene: glutine, latte, uova

PROCEDIMENTO

1. Mescola delicatamente la carne con il re.garum Manzo e forma gli hamburger.
2. Lasciali riposare fuori dal frigo: gli enzimi lavorano per te. (60 min)
3. Scalda una padella di ghisa finché è rovente e cuoci il primo lato. (3 min)
4. Gira l'hamburger, spennella il lato cotto con un velo di re.garum, metti il formaggio e copri. (2 min)
5. Mescola la maionese con il re.garum.
6. Componi il panino con insalata, pomodoro, cipolla e salsa.

Il consiglio: Non schiacciare l'hamburger in padella: perdi i succhi.

Versione chef: Macinato 80/20 con 5% di re.garum Manzo, riposo 1 h a temperatura ambiente o 12 h in frigo sottovuoto. Smash su piastra a 230 °C, 90 secondi per lato.