



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003368 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 15 Mag 2020 alle ore 12:50**

**da LUANA PELUSO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della stagione: Primavera**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico**

## Antiassemblamento De Luca's buns

Bun con: hamburger formaggio shropshire, Misticanza e cipolle caramellate.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Panino:

200 g Hamburger

Q.b. Formaggio Shropshire

Q.b. Misticanza

Q.b. Olio extravergine d'oliva

Q.b. Sale

Cipolle caramellate:

1 kg Cipolle

Q.b. Burro

50 g Zucchero di canna

### Strumenti di cottura

Piastra, padella, forno

### Preparazione

Dose per 1 kg di cipolle (circa 5 panini).

Preparare le cipolle. Mondare, lavare e tagliare le cipolle. Lasciare in acqua per circa 10 minuti, prendere una padella, sciogliere una noce di burro, colare le cipolle e metterle in padella. Passati circa 5 minuti unire un mezzo bicchiere di acqua coprire e far cuocere a fuoco dolce per 30 minuti. Trascorsi i 30 minuti continuare la cottura a fuoco più vivo ed unire 50 g di zucchero di canna.

Ora passiamo alla cottura dell' hamburger, mettere sulla piastra rovente e cuocere circa 3 minuti per lato. Mettere l'hamburger nel panino tagliare una fettina di formaggio Shropshire ed infornare a 190 °per circa 4 minuti. Tolto il panino dal forno completare con la misticanza, condita con olio e sale, e le cipolle caramellate.