MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000799
Registrata in data 13 Ott 2016 alle ore 11:41
da MIRCO SCOGNAMIGLIO

Fior di Bufalo

Minibun al sesami con hamburger di bufalo, ricotta di bufala mantecata con lime e menta, granella di pistacchio, pomodorini confit, germogli di ravanello e mostarda.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 minibun da 40 g
1 hamburger di bufalo da 80 g
30 g di ricotta romana
2 foglie di menta
1 lime
1 pomodoro ramato
5 g granella di pistacchio
5 g di germogli di ravanello rosso
5 g di germogli di mostarda rossa
sale
pepe
olio evo
zucchero a velo
origano

Preparazione

Portare l' acqua ad ebollizione in un pentolino. Immergere per 30 secondi il pomodoro ramato (deve essere completamente immerso) dopodiché scolarlo e farlo raffreddare in acqua e ghiaccio. Una volta raffreddato, pelarlo, tagliarlo in 4 parti ed eliminare polpa e semi. Adagiare su una teglia foderata con carta forno i 4 spicchi e condirli con un pizzico di sale,zucchero a velo e origano. Preriscaldare il forno a 155° e far cuocere gli spicchi di pomodoro per 20 minuti. Mantecare la ricotta romana con un pizzico di sale e pepe, la menta tritata e poche gocce di lime, fin quando non avrà una consistenza cremosa. Scaldare una padella antiaderente con un filo di olio. Far cuocere l' hamburger fino a cottura desiderata. Mettere in padella le due metà del panino solo nella parte interna e farle dorare per 1 minuto. Adagiare su un tagliere la base del panino, iniziando a comporlo con i germogli, l' hamburger, la ricotta mantecata, una spolverata di granella di pistacchio e il pomodoro confit. Chiudere il panino e tenerlo fermo con uno stuzzicone.