



Ricetta N. RE000798

Registrata in data 13 Ott 2016 alle ore 11:16

da MIRCO SCOGNAMIGLIO

Il Bove Ubriaco

Minibun con hamburger di podolica Irpina, stracciatella di bufala, caponatina di verdure e germoglio di trifoglio.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 mini bun da 40g
1 hamburger di podolica da 80 g
20 g di stracciatella di bufala
1 peperone
1 zucchina
1 melanzana
2 g capperi
5 g olive nere
250 ml di birra tripla fermentazione
sale
pepe
olio evo
prezzemolo

Preparazione

Portare ad ebollizione l' acqua in un pentolino. Immergere il mini hamburger in acqua bollente per 30 secondi, dopodiché tuffarlo in acqua e ghiaccio fino al completo raffreddamento. Scolare il mini hamburger dall' acqua e lasciarlo in infusione per 6 ore in un recipiente con i 250 ml di birra in frigo. Scaldare una padella con un filo di olio, aggiungere le olive nere tritate, successivamente i capperi sempre tritati e dissalati e far rosolare. Tagliare il peperone, la zucchina e la melanzana a brunoise. Dalla brunoise ottenuta prelevarne 30 grammi e saltare il tutto in padella a fiamma viva fin quando le verdure non saranno croccanti, salare e pepare a piacere. Preriscaldare il forno a 200°, e su una griglia adagiare l' hamburger scolato dal liquido di marinatura e farlo cuocere per 3 minuti. In una padella antiaderente dorare le due metà del minibun, solo nella parte interna. Adagiare la base del panino su un tagliere, e comporlo in successione, con la stracciatella di bufala, l' hamburger di podolica, la caponatina di verdure croccanti, 1 fogliolina di prezzemolo. Chiudere il panino e tenere fermo il tutto con uno stuzzicone.