



Ricetta N. RE000797

Registrata in data 13 Ott 2016 alle ore 10:41

da MIRCO SCOGNAMIGLIO

Nero... per caso

Mini bun con hamburger di maialino nero di razza casertana, provolone del Monaco DOP, scarola riccia con aceto balsamico, pesto di melanzane e pepe arlecchino.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 minibun da 40 g
1 hamburger di maiale nero casertano da 40 g
n. 2 foglie di scarola riccia
n. 1 melanzana
5 g di Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP
20 g di Provolone del Monaco
n. 1 foglia di basilico
n.1 manciata di pinoli
olio evo
sale
pepe arlecchino
glassa di aceto balsamico

Preparazione

Preriscaldare il forno a 180°. Tagliare la melanzana in due parti per la lunghezza, e forare tutta la polpa con una forchetta. Foderare una teglia con carta da forno, adagiare sopra le due metà della melanzana e far cuocere in forno per 25 minuti. Una volta cotte le melanzane, ricavarne solo la polpa, e frullarla insieme al parmigiano, pochi pinoli, un filo di olio evo, e la foglia di basilico. Lavare e tagliuzzare la scarola riccia, condirla con un pizzico di sale e olio evo, la glassa di aceto balsamico e pochi granelli di pepe arlecchino. Scaldare una padella con un filo di olio e far cuocere l' hamburger fin quando non raggiunge una temperatura al cuore di 72°. Tagliare il provolone del monaco a fettine sottili, adagiarle sull' hamburger caldo, coprire con una campana e lasciar fondere per pochi minuti. In una padella antiaderente dorare le due metà del minibun per pochi minuti. Su un tagliere riporre la base del panino e comporlo in successione con un cucchiaino di pesto di melanzane, l' hamburger con il provolone fuso, e qualche ciuffo di scarola riccia. Chiudere il panino e tenere fermo il tutto con uno stuzzicane.