



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003481 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 14 Apr 2021 alle ore 20:00**

**da GIORGIO ROSATO**

**Livello di difficoltà: Facile**

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

## OstrichBurger con scalogno caramellato e chips di platano

Quando agli inizi del secolo scorso apparvero i primi esemplari di struzzo nel Regno Unito, importati dal Sudafrica, fu subito un successo. Inizialmente i grossi uccelli venivano allevati esclusivamente per la produzione di pelli e piume utilizzate nella realizzazione di vari manufatti artigianali, ma in pochi anni (una volta scoperta la bontà della carne, magra e molto gustosa), le farm ampliarono la produzione anche a scopi alimentari.

Successivamente, a causa del regime sudafricano e delle conseguenti sanzioni anti-apartheid, a partire dal 1986 gli allevamenti approdarono negli Stati Uniti dove la carne di struzzo (grazie alla facilità con la quale gli animali potevano essere allevati) riscosse una rapida e crescente diffusione nella popolazione.

In Italia i primi allevamenti di struzzi appaiono verso la fine degli anni '90, anche se in realtà possiamo parlare di una sorta di "ritorno alle origini" poiché la loro diffusione è storicamente documentata fin dall'epoca romana nell'intero bacino mediterraneo. Le sue tracce sono infatti antichissime, come testimoniano i resti rinvenuti in Cina (risalenti a 25.000 anni fa), e questo curioso pennuto era noto agli antichi Egizi e ai Romani che, oltre ad apprezzarne la prelibatezza della carne, utilizzavano gli struzzi anche come animali da lavoro.

Agli inizi del 2000 si calcola che lungo la penisola vi erano oltre 1.400 allevamenti, con una produzione annua di circa 1.000 tonnellate di carne di struzzo. Certo, al di là delle riserve che si possono avere nei confronti delle carni esotiche, non è facile immaginare di mangiare un uccello alto fino a 3 metri, con uova giganti equivalenti a 15 uova di gallina e dal peso che può oltrepassare i 100 chili. Ma in realtà la carne di struzzo (considerata una varietà pregiata) è ottima e, seppur ancor poco apprezzata nei consumi di massa, rappresenta una valida alternativa alle carni tradizionali sia dal punto di vista organolettico che da quello gastronomico.

Digeribile, con pochissimi grassi ed un elevato contenuto di omega 3 e sali minerali, la carne di struzzo (la parte migliore è il filetto) si presta ad un'ampia gamma di preparazioni, compresa quella degli hamburger. Nella nostra ricetta la troviamo abbinata ad un contorno di scalogno caramellato e ad una doppia interpretazione del platano, presente sia sotto forma di chips fritte che in un'insolita versione cremosa trasformata in un soffice purè.

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 4 persone

900 g Filetto di struzzo  
2 Uova  
4 Spicchi di aglio  
40 g Prezzemolo fresco  
100 g Patate  
200 ml Latte intero  
15 ml Panna liquida  
200 g Provola affumicata  
600 g Scalogno  
50 g Zucchero di canna  
50 g Zucchero semolato  
30 ml Vino bianco secco  
15 ml Aceto balsamico  
200 g Carote  
460 ml Olio evo  
200 g Burro chiarificato

400 g Parmigiano (Parmigiano Reggiano)  
500 g Platano maturo  
2-3 pezzi  
4 Spaghetti  
Q.b. Sale  
Q.b. Pepe

### **Strumenti di cottura**

1 boule di vetro, 2 pentola di acciaio, 1 pentolino, 1 coltello tranciante, 1 schiacciapatate, 1 coppapasta (6 cm), 2 padelle antiaderenti, 1 mestolo in legno, 1 spatola, 1 pinza da cucina.

### **Preparazione**

Per l'hamburger: prima di procedere alla preparazione dell'hamburger è necessaria una breve digressione sulla carne di struzzo (molto tenera rispetto alle altre) che, diversamente dalle carni bianche della maggior parte degli uccelli, presenta un colore rosso che ricorda molto il filetto di bovino. La sua delicatezza la rende comunque estremamente sensibile alla cottura per cui, se non si vuole comprometterne la tenerezza, deva essere preparata in base a tempi di cottura piuttosto rapidi e a fuoco vivo. Tagliare il filetto di struzzo con un coltello tranciante, senza utilizzare il mixer, e metterlo in una boule di vetro in attesa di mescolarlo agli altri ingredienti. Mettere a bollire le patate (tagliate a fette sottili) per una decina di minuti, in maniera tale che mantengano una buona consistenza e passarle nello schiacciapata a fine cottura.

Aggiungere alla carne gli altri ingredienti (patate, uova e latte, oltre ad aglio e prezzemolo finemente tritati) e mescolare bene fino a quando tutti gli elementi siano bene amalgamati per formare gli hamburger (usare un coppapasta dal diametro di 6 cm). Tenere da parte quattro cubetti di carne per le decorazioni.

Per lo scalogno: sciogliere il burro a fuoco basso in una padella antiaderente e, una volta liquefatto, aggiungere lo scalogno tagliato a striscioline assieme allo zucchero di canna e a quello semolato, sale e pepe. Lasciar rosolare lentamente lo scalogno, facendo attenzione a non bruciarlo, sfumando verso fine cottura (alzando leggermente la fiamma) con il vino bianco e l'aceto balsamico.

Per il platano: tagliare il platano a fettine sottili (ca 2/3 mm di spessore) e dividerle in due parti, una per la frittura e una per il purè. Preparare gli spiedini inserendo gli spaghetti all'interno delle fettine di platano e procedere alla frittura; bollire a parte le altre fettine di platano e preparare il purè come se fossero delle patate.

Per i formaggi: scaldare il parmigiano (grattugiato) in una padella antiaderente e, una volta raggiunta la giusta consistenza cremosa, fare raffreddare brevemente (altrimenti solidifica troppo) su carta da forno prima di realizzare il classico cestino con una formina da pasticceria. Stesso procedimento di cottura per la provola alla quale, per ottenere una consistenza più fluida e pastosa, si può aggiungere un cucchiaino di latte o di panna liquida. Esaurita la preparazione dei vari ingredienti, procedere alla cottura degli hamburger utilizzando una padella antiaderente dove si mette a scaldare il burro chiarificato. Quando il burro ha raggiunto una temperatura vicina ai 200° (valore ancora non dannoso visto che il punto di fumo del burro chiarificato si aggira sui 250°, contro i 130 del burro intero), si possono versare in padella gli hamburger. Per una cottura ottimale dello struzzo sono sufficienti circa 3 minuti per lato. A fine cottura lasciar trasudare la carne su un foglio di carta assorbente.

Una valida alternativa alla cottura in padella è quella su piastra in ghisa, molto calda; in questo caso sono sufficienti 1/2 minuti di cottura per lato.

Per l'impattamento mettere l'hamburger nel piatto, adagiato sul purè di platano realizzato con un coppapasta dal diametro leggermente superiore, e inserire sopra il cubo di filetto e la crema di provola affumicata.

Affiancare all'hamburger lo scalogno caramellato (nella coppetta di parmigiano) e i due spiedini di platano; completano le decorazioni alcuni cunei di carote leggermente sbollentati e saltati al burro in padella.

### **Vino consigliato**

Brunello di Montalcino DOCG 2015 - Campogiovanni, San Felice. Il suo colore intenso, con sfumature dal rubino ai riflessi aranciati che traspaiono nel controluce, si sposa benissimo con l'ampia gamma di profumi nella cui nuance si avvertono sentori di frutta rossa, tabacco e svariate erbe aromatiche. Ideale in abbinamento alle carni rosse e alla selvaggina, si presta benissimo ad accompagnare gli hamburger di struzzo. La temperatura di servizio è compresa entro i 18/20°.