



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000809

Registrata in data 17 Ott 2016 alle ore 13:13

da MIRCO SCOGNAMIGLIO

Umami Burger

Hamburger di chianina marinato alla birra, racchiuso in due cappelli di funghi in salsa di soia con spolverata di semi di papavero.

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 1 persone

2 funghi champignon grandi
1 mini hamburger di Chianina da 80 g
25 ml di Birra Tripla Fermentazione
Salsa BBQ
Semi di Papavero
1 albume d'uovo
Soysauce
3-4 Germogli di Trifoglio
Olio Evo
Sale
Pepe

Preparazione

In un pentolino portare dell'acqua ad ebollizione. Tuffateci l' hamburger di chianina per 30 secondi. Scolatelo dall' acqua bollente e riponetelo in un contenitore con acqua e ghiaccio. Una volta raffreddato, versate i 25 ml di birra in un recipiente e poneteci all' interno l' hamburger. Chiudete con po' di pellicola e fate marinare per almeno 4-5 ore. Spellate i funghi, privateli dei gambi, e irrorate i cappelli con poche gocce di salsa di soia. Spennellateli con l' albume d' uovo, per poi spolverarli con i semi di papavero, che così resteranno attaccati in superficie. Fateli cuocere in forno al vapore per 8 minuti e successivamente per 25 minuti a 180° con il 70% di estrazione. Una volta terminata la cottura, tenete i cappelli da parte. In una padella antiaderente, versate poche gocce di olio, attendete che questa diventi fumante, adagiateci all' interno l' hamburger e cuocetela all' incirca un minuto e mezzo per lato, aggiustate di sale e pepe. Su un tagliere riponete un cappello del fungo con le setole verso l' alto e iniziate ad assemblarlo così: poche gocce di salsa bbq, l' hamburger di chianina marinato alla birra, 3-4 germogli di trifoglio, coprite con l' altro cappello del fungo, e tenete fermo il tutto con uno stecco.