

# Hamburger americano con il tocco mediterraneo della cipolla di Tropea

01/01/2016 19:43 | aggiornato 07/05/2018 16:19

Come si può rendere l'hamburger di manzo americano un po' più italiano? Io ho pensato ad un ingrediente mediterraneo davvero fantastico: la cipolla di Tropea.

Hamburger di carne ne ho mangiati moltissimi in giro per il mondo. Non mi stanco mai di addentare la famosa polpetta piatta cotta alla griglia.

Questa però è la mia versione alla Maci dell'hamburger classico americano. Ho deciso di aggiungere una nota mediterranea: la **cipolla di Tropea**.

Comprate dei bei panini con i semi di sesamo e un taglio scelto di carne bovina e rimboccatevi le maniche per cucinare insieme a me dei golosi hamburger.



## Informazioni

### Difficoltà

Facile

### Categoria

Secondi di carne

### Cottura

20 minuti

### Metodo di cottura

Multiplo

### Preparazione

20 minuti

### Tempo totale

40 minuti

Dosi

4

# Ingredienti

**Panini da hamburger**

4

**Insalata iceberg**

4 foglie

**Cipolla di Tropea**

1

**Aceto**

4 cucchiaini

**Cetriolini**

q.b.

**Salse a piacere**

q.b.

**Carne bovina macinata**

600 gr

**Pomodori cuore di bue affettati**

2

**Zucchero**

4 cucchiaini

**Cheddar**

4 fette

**Senape in grani**

q.b.

# Preparazione

1. Macinate la carne. Preferisco farlo io direttamente per scegliere il taglio più adatto. Al macinato aggiungete la senape in grani e un quarto della cipolla rossa di Tropea sminuzzata. **Mescolate la carne con le mani** e, se volete, aggiungete un pizzico di sale.

2. Caramellate il resto della cipolla: tagliatela a fettine sottili, mettetela in padella con un filo d'olio e **aggiungete subito lo zucchero e l'aceto**. Abbassate il fuoco e lasciate cuocere finché non vedrete la cipolla un po' caramellata.

3. Con un coppa pasta formate i vostri hamburger di carne. Io li faccio da circa 200/220 grammi. Cuoceteli in una padella molto calda, secondo il grado di cottura desiderato. Mi raccomando **non bucherellate mai la carne** e giratela con una spatola per evitare la fuoriuscita di liquidi.

4. Affettate i pomodori e fate **scaldare in forno per qualche minuto il pane**.

5. A questo punto componete il vostro hamburger con pane, burger, cheddar, pomodoro, cipolla caramellata, qualche cetriolino e una foglia di iceberg (la parte croccante). Una volta pronto **infornatelo a 180° per 3 minuti**. Servite con le salse che preferite.

Vota la ricetta

