

Hamburger di pollo e porcini al tartufo

Con l'autunno e i suoi profumi, arriva anche lui, il più pregiato, sua maestà il tartufo con il suo aroma forse singolare ma altrettanto inebriante e gustoso. Un mondo affascinante dove l'uomo ed il suo cane dal fiuto eccezionale, uniscono le loro forze, tanto da non saper più distinguere il momento del lavoro dal gioco. Gli sforzi premiati portano sulle nostre tavole piccoli tartufi dal profumo così intenso da dare quasi un senso di vertigine e una sfilata di piatti poveri o pregiati che siano scorre sotto i nostri occhi, nobilitati da scaglie di tartufo.

Oggi un pezzetto del mio bottino acquistato alla sagra di Sant'Agata Feltria, lo dedico alla creazione di un nuovo hamburger casalingo, che unisce la varietà dello Street food alla regalità del tartufo bianco.

INGREDIENTI:

- 4 panini da hamburger (per me fatti in casa)
- 350 g di petto di pollo
- 1 manciata di funghi porcini secchi
- 2 hg di formaggio caciotta morbida
- 1 tartufo fresco
- olio al tartufo
- 1/2 cucchiaino di curcuma
- aglio secco in polvere 1 pizzico (o 1/2 di fresco se preferite)
- 2 cucchiari di pangrattato
- sale fino
- pepe macinato fresco
- olio extra vergine di oliva
- 1/4 di dado classico

PROCEDIMENTO:

Almeno 1 ora prima di procedere alla preparazione degli hamburger mettere in ammollo in acqua tiepida i funghi porcini.



Lavare e tamponare il petto di pollo, poi tagliarlo grossolanamente a cubetti con il coltello. Scolare e strizzare i funghi ammollati e tagliare anche questi grossolanamente.



Versare il trito ottenuto in una ciotola ed aggiungere un pizzico di sale fino, una macinata di pepe, 1/2 cucchiaino di curcuma in polvere, l'aglio e 2 cucchiai di pangrattato. Amalgamare bene.



Dal composto ottenuto, ricavare delle svizzere, cercando di compattarle bene, per evitare che si sfaldino in cottura.



Adagiarle direttamente in un tegame con un filo di olio extra vergine di oliva e scottarle 1 minuto per lato, poi aggiungere il dado classico eirrorare con 1/2 bicchiere del liquido di ammollo dei funghi porcini, terminare la cottura. Mantenere in caldo.

Mancano solo le fettine sottili della caciotta che abbiamo scelto e siamo pronti per assemblare gli hamburger. Scaldiamo i panini in forno o se preferite tostiamoli sulle due metà interne in un tegame antiaderente, l'importante è che siano ben caldi. Tagliarli a metà e farcirli con un primo strato di caciotta.



Proseguire con la svizzera di pollo e porcini ben calda.



Ed infine un secondo strato di caciotta, scaglie di tartufo fresco e un filo di olio al tartufo. Chiudere l'hamburger e servire caldo.



CONSIGLIO: se desiderate preparare i panini da hamburger in casa, potete seguire la ricetta alla voce "HAMBURGER" delle CATEGORIE, è una preparazione molto semplice e di soddisfazione garantita.