

# Hamburger di bufala con funghi spadellati e maionese all'aglio nero di Voghiera

Con questo hamburger, inauguro l'utilizzo di un nuovo ingrediente, l'aglio nero che solo negli ultimi anni si sta timidamente affacciando sullo scenario culinario. Abito proprio in una zona in cui l'aglio classico è DOP e ben conosciuto, ma poi questo aroma tanto versatile ha iniziato ad evolversi in un prodotto davvero sublime.

La lunga maturazione che subiscono le teste di aglio, gli conferisce un aroma dolce e intenso, quasi di liquirizia, eliminando l'antipatico effetto collaterale della difficile digestione e dell'alitosi. Così dopo averlo conosciuto ed assaggiato ad una serata di corso, ho iniziato ad apprezzarlo, fino a farne questa falsa maionese che ben si sposa con il mio hamburger e con la piccantezza della paprika, rivendicando i propri spazi.

## INGREDIENTI:

- 4 panini da hamburge ( per me fatti in casa e guarniti con sesamo nero) vedi ricetta Panini da hamburger fatti in casa
- 600 g circa di polpa macinata di bufala
- funghi freschi
- 1 spicchio di aglio bianco classico
- 2 manciate di prezzemolo fresco
- pepe macinato fresco
- olio extravergine di oliva
- sale fino
- 1 cucchiaino raso di paprika forte
- 1 uovo intero +1 albume
- 3 spicchi di aglio nero di voghiera

## PROCEDIMENTO:

Pulire i funghi.



In un tegame, scaldare un filo di olio extravergine di oliva con una manciata di prezzemolo e uno spicchio di aglio bianco classico tritati finemente.



Versare i funghi, salare, pepare e cuocere a fiamma viva per circa 10 minuti. Tenerli in caldo.



Passiamo alla preparazione degli hamburger di bufala. In una ciotola amalgamare bene la polpa macinata, con una manciata di prezzemolo, un pizzico di sale fino e 1 cucchiaino raso di paprika piccante, meglio se affumicata.



Dividere l'impasto ottenuto in 4 parti e con le mani formare gli hamburger di forma tondeggiante compattandoli bene.

Cuocere gli hamburger in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale. Fare attenzione nel girarli per cuocerli omogeneamente, poiché sono abbastanza friabili. Circa 8 minuti per lato.



Mentre cuociono gli hamburger passiamo all'ultima preparazione, la maionese all'aglio nero di Voghiera.



In un contenitore a pareti alte montare 1 uovo intero + 1 albume, quando iniziano ad assumere una consistenza cremosa, aggiungere olio extravergine di oliva a filo, sempre amalgamando il tutto con il frullatore ad immersione. In fine unire 3 spicchi di aglio nero e frullare anche questi. Il risultato è una falsa maionese cremosa dal colore scuro , molto aromatica. Regolare di sale se necessario.



E' finalmente giunto il momento di assemblare i nostri panini.

Tagliare a metà i panini, scaldati in forno o sulla piastra se preferite, spalmare sulla base la maionese all'aglio nero, aggiungere l'hamburger di bufala e per ultimi i funghi spadellati. Servire caldo.

