

# Hamburger di manzo, con primosale di capra, erba pepe e asparagi bianchi

Un buon hamburger fatto in casa, non conosce stagioni. Le combinazioni possibili per farcirlo sono infinite.

Che la base sia di carne o pesce, poco importa perché ci sono sempre ottimi ingredienti di stagione da abbinare, con salse, formaggi, verdure o erbe spontanee, per non parlare di cereali e prodotti vegani. È un vero piacere sfornare quelle piccole pagnotte calde e fragranti e provare nuove combinazioni, per godere di un morso che non ha mai lo stesso sapore.

Se volete provare un panino davvero genuino, dai sapori delicati, vi consiglio la mia ricetta ormai super collaudata dei panini da hamburger fatti in casa, è semplice e veloce, inoltre se vi avanza qualche panino potete congelarlo per provare successivamente tanti altri abbinamenti. Dopo pochi minuti di forno, sembreranno appena sfornati, pronti per essere farciti e ripartire da capo. Ecco la mia ricetta Panini da hamburger fatti in casa

Ecco il mio hamburger di primavera con asparagi bianchi. □

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 6 panini da hamburger
- 6 hamburger di manzo
- 1 mazzo di asparagi bianchi
- 3 hg di formaggio Primosale di capra
- 15 foglie circa di erba pepe
- olio extravergine di oliva
- 2 foglie di alloro
- 1 rametto di rosmarino

- 2 spicchi di aglio
- sale fino
- pepe macinato fresco

#### PROCEDIMENTO:

Lavare e pelare gli asparagi bianchi, privandoli della parte terminale più coriacea. Tagliarli a pezzetti.



Saltarli in padella a fiamma viva con un filo di olio extravergine di oliva, una presa di sale fino, pepe macinato fresco, lo spicchio di aglio in camicia e due foglie di alloro. Proseguire la cottura fino al termine, girandoli spesso, lasciandoli comunque leggermente al dente.



Nel frattempo cuocere anche gli hamburger di manzo in padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, il secondo spicchio di aglio, sale, pepe e il rametto di rosmarino.



A questo punto non resta che assemblare i nostri panini. Scaldare i panini in forno o sulla piastra, farcirli formando un primo strato di formaggio primosale di capra, proseguire con l'hamburger di manzo, poi 3-4 foglie di erba pepe fresca e circa 2 cucchiaini di asparagi bianchi. Servire caldi, magari con una buona birra fresca.

