

Hamburger di scottona con uovo cremoso e funghi shiitake

Voglia di hamburger? Eccome!!! Dopo l'accostamento delicato del primo esperimento con salmone, finocchi e basilico, arriva l'hamburger di scottona. Il più gudurioso dove la carne magra scottata a dovere incontra un saporito lardo affettato sottile, i gustosi funghi shiitake saltati con una noce di burro e un cremoso tuorlo d'uovo che avvolge il tutto. Che dire, non sarà la cenetta più dietetica, ma lo strappo alla regola e' sempre ammesso. Vi svelerò anche il pretesto per elaborare questo goloso piatto. Da tempo avevo letto la ricetta per fare i panini da hamburger in casa, fatta di pochi semplici ingredienti. La curiosità mi ha spinta a provare questa ricetta genuina, per non comprare più i panini confezionati, ricchi di conservanti e con un retro gusto lievemente acidulo. Per tanto senza inventare nulla di nuovo, condivido con voi questa ricettina di facile esecuzione e buon risultato, così come l'ho trovata io in diversi siti. Non resta che liberare la fantasia e affondare un morso dopo l'altro in questo gudurioso hamburger o in tutto quello che la creatività e il gusto personale vi suggeriscono.

INGREDIENTI per 4 PERSONE:

PER LA FARCITURA:

- 4 hamburger di scottona
- 1 hg di lardo stagionato delle Alpi affettato sottile
- 4 uova
- 1 hg di funghi shiitake essiccati
- olio extra vergine di oliva
- una noce di burro
- sale fino

- pepe macinato fresco
- un pizzico di aglio essiccato

PER L'IMPASTO DEI PANINI DA HAMBURGER:

- 450 g di farina 00
- 50 di zucchero
- 180 ml di acqua calda
- 30 g di burro ammorbidito
- 1 uovo intero
- 1 cucchiaino di sale fino
- 1 bustina di lievito di birra in polvere

PER LA COPERTURA DEI PANINI:

- 1 tuorlo d'uovo sbattuto con un cucchiaino di acqua
- semi di sesamo

PROCEDIMENTO per gli HAMBURGER:

Lavorare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.



Far lievitare in luogo caldo per almeno 2 ore. Io utilizzo sempre il forno, acceso in modalità statica a 30-40 gradi, la lievitazione e' garantita.

Trascorso questo tempo estrarre l'impasto, reimpastarlo .e dividerlo già in 6-8 palline.



Adagiarle direttamente sulla teglia del forno rivestita con apposita carta, mantenendole distanziate tra loro e proseguire la lievitazione, sempre in forno per circa 1 ora o fino a quando avranno raddoppiato il loro volume.

Terminata la seconda lievitazione, in una ciotolina amalgamare il tuorlo d'uovo con un cucchiaino d'acqua e spennellare la superficie di ogni panino, poi spolverare con una manciata di semi di sesamo.



Infornare a 190 gradi e cuocere per circa 15 minuti. Lasciar raffreddare e farcire a piacere.

PROCEDIMENTO per la FARCITURA:

Mettere in ammollo in acqua tiepida i funghi shiitake almeno 5-6 ore prima per reidratarli bene.



Trascorso questo tempo sciogliere in tegame una noce di burro con un pizzico di aglio in polvere. Aggiungere i funghi estratti dall'acqua, senza gettare quest'ultima, poiché la utilizzeremo in cottura. Salare, pepare e saltare 1 minuto a fiamma viva, poi irrorare con l'acqua dei funghi filtrandola per eliminare i residui sul fondo e proseguire la cottura a fiamma dolce.



Quando il fondo di cottura si sarà ristretto. Spegner e mantenere in caldo.

In un altro tegame o se preferite sulla piastra, cuocere l'hamburger di scottona, con un pizzico di sale, una macinata di pepe fresco e un filo di olio extravergine di oliva.



Appena prima di comporre il piatto cuocere le uova. Nel terzo tegame scaldare un cucchiaino di olio extravergine di oliva. Quando avrà raggiunto la giusta temperatura, romperi un uovo intero per ogni commensale, facendo attenzione a non rompere il tuorlo. Salare, pepare e cuocere i classici occhi di bue, in cui il tuorlo si mantiene semi-crudo e cremoso.

E' giunto il momento di comporre il nostro hamburger. Tagliare il panino a metà , adagiare la base nel piatto di portata e farcire con l'hamburger di scottona caldo, il lardo affettato, i funghi shiitake e per ultimo l'uovo all'occhio di bue.





Sormontare la cupola del panino senza premere. Il piacere di veder scendere copioso il tuorlo d'uovo ed avvolgere il tutto, spetta ad ogni commensale.



Mancano solo delle ottime birre ghiacciate, per sedersi a tavola in allegria e gustare l'hamburger gudurioso!