

Shek Burgher

ANDREA GRAZIANO



Andrea Graziano



Shek Burgher

INGREDIENTI:

pane casareccio • 800g tritato di asina • lardo di suino • sale marino • erbe di campo • **funghi cardoncelli Spirito Contadino** • cipolla di Giarratana • uva sultanina • mozzarella di bufala ragusana • **cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino**

PROCEDIMENTO:

Mescolare il tritato con il lardo. Quando l'impasto sarà omogeneo aggiungere il sale marino e le erbe di campo, e impastare grossolanamente. Subito dopo mantenendo la carne a 0° si trita con una piastra media. Lasciar riposare 12 ore per farla asciugare meglio e rendere l'impasto compatto. Compattarla e dargli la sua forma cilindrica.

Non appena l'hamburger è pronto spalmare un lieve strato di burro in piastra e cuocerlo. Nel frattempo saltare i funghi e sfumarli con vino rosso, stufare la cipolla tagliata finemente e condirla con uva sultanina olio extra vergine d'oliva, aceto e sale. Saltare la cicoriella selvatica in padella con aglio olio e sale.

Condire il pane con hamburger, mozzarella, cipolla, cicoriella e inserire in forno per rendere filante la mozzarella e completarlo con cicoriella selvatica e funghi cardoncelli.