
Hamburger con scalogno, salsa Worcester e cipolline sottaceto

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un'idea per mangiare qualcosa di veloce davanti a un film, con un risultato veramente ottimo

Ogni tanto ho voglia di mangiare qualcosa di veloce e semplice, alle volte ad esempio vedi un film e ti viene voglia di mangiare quello che passa sullo schermo, in parte è il caso di questa ricetta, ovvero son partito da una battuta di [Arma letale](#) in cui **Dannyr Glover** spiegava a **Mel Gibson** il segreto per preparare un ottimo hamburger, ovvero di metterci la cipolla tritata e impastarlo bene con le mani. Ecco, dalla prima volta che ho visto al cinema questo film, ho incominciato a elaborare le mie ricette per gli hamburger tra cui quella che posto oggi.

Ho cambiato lo cipolla con lo scalogno per avere un gusto un po' più delicato, inoltre lo scalogno credo richiami anche l'aglio, ho aggiunto la [salsa Worcester](#) per il suo particolare aroma, e come contorno, in un'ideale sostituzione dei classici cetriolini sotto aceto, ho aggiunto delle cipolline borretane (o si dice borettane?) grigliate e sotto aceto.

Il risultato è stato veramente ottimo! I gusti si fondono tra di loro correttamente e il film vola via che è una meraviglia, un po' come vedere *Lo chiamavano Trinità* mangiando fagioli e salsiccia!

Ecco quindi la ricetta per preparare questi ottimi hamburger (noi a Genova li chiamiamo svizzere!)

Ingredienti per due persone

400 gr di carne macinata magra

2 scalogni

Salsa Worcester

Alcune cipolline borettane grigliate sotto aceto.

Sale e pepe

Pelare e tritare finalmente lo scalogno, trasferirlo per una decina di minuti in una tazza con dell'acqua calda del rubinetto, in questo modo si cuocerà leggermente e perderà parte del forte

aroma (la cottura dell'hamburger è troppo breve per cuocere anche gli scalogni), filtrare quindi lo scalogno tritato e versarlo in una ciotola insieme alla carne tritata, aggiungere sale e pepe, quindi impastare per bene. Con le mani creare 4 o 5 polpette e schiacciare in modo che prendano la classica forma a disco degli hamburger. Incominciare a scaldare la piastra di ghisa (io ci nebulizzo, a freddo, un po' d'olio d'oliva) su fiamma abbastanza alta, dopo un paio di minuti sistemarci gli hamburger e cuocerli per un paio di minuti per lato.

Sistemare quindi gli hamburger al centro dei piatti e versarci sopra la salsa Worcester, completare con un paio di cipolline grigliate.

Buona appetito e buon film a tutte e tutti.

Dal blog [La piccola casa](#)