

DOPPIO BEEFBURGER SPECIALE DI BOVINO DA PASCOLO SVIZZERO

Ricetta per 4 porzioni

- 8 pezzi di burger di bovino da pascolo svizzero al naturale SG da 150 g, scongelati lentamente
 - 4 panini per hamburger
 - 1 cespo di lattuga cappuccio biologica, lavata e a foglie
 - 2 pomodori biologici a fette
 - 1 cipolla biologica tagliata ad anelli
 - 8 fette di cetrioli sott'aceto
 - 8 fette di Raclette bio del Vallese AOP
- Salsa Burger VIP a piacere

Rosolare a fuoco vivo i burger con un po' di grasso per 3 minuti da entrambi i lati.

In seguito, tagliare a metà i panini e rosolarli brevemente, senza grasso, dalla parte tagliata. Farcire i burger a piacere e servirli subito.

PANINI PER HAMBURGER CON PROSCIUTTO CONTADINO MONTANDON

Ricetta per 4 panini

- 240 g di farina
- 27 g di semola di grano duro
- 5,5 cl di latte
- 1,4 dl di acqua tiepida
- 20 g di lievito
- 10 g di burro
- 6 g di sale
- 15 g di zucchero
- 80 g di prosciutto contadino Montandon rosolato a cubetti

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. In seguito, mettere tutti gli ingredienti nell'impastatrice e amalgamare energicamente. Aggiungere all'impasto il prosciutto a cubetti e lasciare riposare per mezz'ora. Poi, formare quattro panetti di pasta e disporli su una teglia con della carta da forno schiacciandoli leggermente. Attendere finché i panetti abbiano raggiunto il doppio del loro volume. Quindi, spennellarli con del burro e cuocerli nel forno a 180 °C per 15 minuti.

SALSA BURGER VIP

Ricetta per 1 vasetto

- 240 g di maionese
 - 8 cetrioli in salamoia tagliati finemente a cubetti
 - ½ cucchiaino di aceto di vino bianco
 - ½ cucchiaino di aneto macinato
 - 1 cucchiaino di cipolle in polvere
 - 1 cucchiaino di aglio in polvere
 - 1 cucchiaino di paprica in polvere
 - 4 cucchiaini di senape
- Sale

Mescolare tutti gli ingredienti per la salsa il giorno prima e conservare in frigorifero.



Le stoviglie illustrate appartengono a privati