

Gli editoriali.

La ricetta dei panini con hamburger americani

Scopri come preparare dei buonissimi panini hamburger con la ricetta originale di quelli americani e i consigli sulla scelta degli ingredienti.

I **panini hamburger** rappresentano uno dei simboli del **cibo made in USA** e oggi ne esistono tantissime varianti, realizzate con ingredienti diversi per soddisfare tutti i gusti. Se vuoi preparare i **veri panini hamburger fatti in casa** in perfetto stile americano, allora segui questa ricetta!

Tempo preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 panini:

800 gr Macinato di manzo

4 panini per hamburger

4 fette di cheddar

4 fette di lattuga iceberg

8 fette di bacon

8 cetriolini sottaceto

1 pomodoro

1 cipolla

Sale q.b.

Pepe q.b.

Salse per hamburger q.b.



Procedimento

1 – Prepara gli hamburger: metti il **macinato** in una ciotola e aggiungi solo un po' di **sale** e un pizzico di **pepe**, poi amalgama il tutto con le mani.

2 – Dividi la carne in **quattro porzioni da 200 gr**, che è il peso tipico di un hamburger americano. Se preferisci, puoi anche farli da 150 o 180 gr. Poi metti ciascuna porzione in un coppapasta da 10 centimetri e compattala, appiattendola con le mani o con un batticarne. In alternativa, prepara gli hamburger direttamente con le mani, creando prima una polpetta e poi appiattendola, considerando che gli hamburger americani solitamente hanno un **diametro di 10 centimetri** e uno **spessore da 1,5 a 2 centimetri**.

3 – Appoggia gli hamburger su un pezzo di carta forno e nel frattempo prepara la **base dei panini**: tosta la parte della mollica sulla griglia per appena un minuto, affinché si crei uno strato protettivo che impedisca al pane di bagnarsi troppo con i succhi della carne. Non far bruciare le fette, perché dovranno rimanere morbide.

4 – Disponi le fette di pane su un vassoio e spalmaci sopra la **salsa** che più ti piace, tra maionese, ketchup, salsa barbecue o senape.

5 – Taglia la **cipolla** e il **pomodoro** a fettine sottili, poi taglia i **cetriolini** a strisciole o, se preferisci, lasciali interi.

6 - Lava le foglie di **lattuga iceberg** e disponile sopra la base del panino, aggiungendo poi una fetta di pomodoro, qualche fettina di cipolla e i cetriolini. Se ti piace, puoi anche **grigliare la cipolla**, direttamente nella piastra dove cuocerai gli hamburger.

7 – Prepara il **bacon**, facendo abbrustolire le fette per qualche minuto in una padella.

8 – A questo punto puoi cuocere gli **hamburger**: il metodo migliore è cuocerli sulla **griglia**, ma può andare bene anche una piastra o una normale padella, l'importante è farla riscaldare bene prima di disporre gli hamburger. Se vuoi, puoi aggiungere un filo d'olio, ma in realtà non serve perché la carne si cuocerà facilmente direttamente nel suo stesso grasso. Fai cuocere gli hamburger per circa **4** o al massimo **6 minuti per lato**, in base al grado di cottura preferito. Durante la cottura, non bucarli e non schiacciarli per non far fuoriuscire i succhi che servono a far sì che la carne si mantenga morbida e saporita.

9 – A cottura terminata, disponi gli hamburger nel panino e ricoprili con una fetta di **cheddar**. Disponi poi sopra due fette di **bacon** e, se lo desideri, aggiungi ancora un po' della tua salsa preferita.

10 – Servi i tuoi hamburger accompagnati da **patatine fritte** e gustali in compagnia!

I consigli per i panini hamburger fatti in casa

Per i panini con hamburger sono tante le idee da provare a casa. Quella che abbiamo visto è la ricetta classica del panino americano, ma partendo da questa base, si possono creare poi tanti panini diversi, utilizzando, ad esempio, delle **verdure grigliate** oppure **altri tipi di formaggio**, come la provola, la fontina o l'edamer.

Il segreto dei panini hamburger perfetti è sapere come farcirli nel modo giusto. In realtà, gli ingredienti dipendono dal gusto personale, ma ci sono **tre aspetti fondamentali** da considerare:

- **La carne:** per ottenere un buon panino, la carne deve essere **di prima scelta**. I tagli migliori sono la punta di petto, il controfiletto, la polpa di pancia e il reale, ovviamente di manzo o bovino adulto. Inoltre, è consigliabile **non farla tritare troppo fine**, così la carne sarà meno asciutta dopo la cottura.
- **Il pane:** anche il pane deve essere di **buona qualità**. Deve essere **soffice** ma non gommoso e deve avere i tipici **semi di sesamo** sopra. L'ideale sarebbe utilizzare i tradizionali **"bun"** americani, ossia i panini dolci e morbidi che si usano negli Stati Uniti per gli hamburger e che sono abbastanza semplici da preparare anche in casa. Ad ogni modo, come anticipato, il pane può essere tostato per renderlo più friabile, ma senza esagerare, perché deve comunque rimanere morbido.
- **Le salse:** in realtà, nella ricetta originale dei panini hamburger non si utilizza la maionese. In genere gli americani nel panino mettono solo **ketchup** e **mostarda**. Tuttavia, la salsa dipende dai gusti personali e ciascuno può condire il panino con quella preferita, comprese la **barbecue** o la salsa **ranch**, l'importante è che siano **salse di qualità**, che vadano ad arricchire di sapore il panino, senza però coprire quello della carne.