

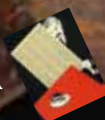
Stefano Masanti • Stefano Ciabbari

HAMBURGER

DEGLI CHEF



BIBLIOTHECA CULINARIA





SOMMARIO

L'HAMBURGER	
IL PANINO IN CONTINUA EVOLUZIONE	7
CARNI ROSSE	11
POLLAME	19
SELVAGGINA	22
PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI	25
ORTAGGI	31
FORMAGGI	35
IL PANE	37
SALSE & CO	45
CONTORNI	61
METODI DI COTTURA	67
LE RICETTE	73
INDICE DELLE RICETTE	134



METODI DI COTTURA

Esistono più scuole di pensiero sul corretto grado di cottura di un hamburger classico di manzo. Senza entrare nello sterile dibattito se sia meglio ben cotto o al sangue, l'esistenza stessa della diatriba fa intuire che è essenziale padroneggiare i vari strumenti di cottura per soddisfare la più vasta gamma di clienti. Inoltre, la presenza nel menù di varianti sul tema "hamburger", significa che l'addetto alla stazione di cottura (qualunque metodo utilizzi) non può operare con il pilota automatico inserendo un semplice contaminuti. Ogni hamburger ha i suoi tempi e, per chi ha creato la ricetta, anche una sua cottura ottimale. La sfida sta nel farla combaciare al desiderio del cliente.

ALLA GRIGLIA

Il metodo più comune per la cottura degli hamburger utilizza la griglia. Può essere alimentata da vari tipi di energia: gas, elettricità, oppure attraverso la combustione di legna o carbonella. I modelli che prevedono le prime due fonti di energia sono i più facili da utilizzare perché mantengono una temperatura sufficientemente alta e costante da con-

sentire una cottura uniforme, anche in presenza di grandi quantità di hamburger.

La griglia che dipende dalla combustione di legna o di carbonella richiede più pratica per padroneggiarla e più attenzione durante la cottura perché la temperatura tende a fluttuare nel tempo. Se è troppo bassa si rischia di lessare la carne perché cuoce nei propri succhi. Se, invece, la temperatura è troppo alta, l'hamburger risulterà bruciato esternamente e crudo al suo interno. Il compenso per l'iper-vigilanza richiesta dallo chef sta nel gusto. Durante la cottura, l'hamburger si arricchisce degli aromi sprigionati dalla combustione della legna o della carbonella. Il risultato finale è superiore a quello che si ottiene con altri metodi di cottura.

Per predisporre una corretta cottura, gli hamburger dovrebbero essere unti leggermente con olio, magari con un pennello. Ogni tipo di olio è in grado di aggiungere delle nuance di gusto diverse. È istruttivo cuocere hamburger preparati con la stessa partita di carne ma con oli di origini diverse. L'olio extravergine di oliva, l'olio di semi di sesamo, l'olio di semi di vinacciolo o un olio aromatizzato con erbe o spezie, anche se utilizzati in minime quantità, produrranno risultati sorpren-



_ vitello

Pane

Pane con farina di riso (vedi p. 42)

Contorno suggerito

Patate al forno (vedi p. 62)

PER 4 PORZIONI

Hamburger di vitello

450 g di polpa di vitello

150 g di lardo

10 g di sale

2 g di rosmarino in polvere

1 g di aglio in polvere

1 g di paprika

1 g di timo in polvere

Salsa tonnata

100 g di tonno sottolio

100 g di maionese

2 capperi

Sale e pepe

Pomodorini gialli sottaceto

500 g di pomodorini gialli

500 g di acqua

500 g di aceto di vino bianco

120 g di zucchero semolato

30 g di sale

Guarnizioni

100 g di cipolline sottaceto (vedi p. 57)

100 g di pomodorini gialli

sottaceto (vedi sopra)

Foglie di insalata

HAMBURGER DI VITELLO CON POMODORINI E CIPOLLE SOTTACETO

Hamburger di vitello

Macinare la carne di vitello e il lardo. Insaporire con gli altri ingredienti e formare 4 hamburger.

Salsa tonnata

Unire tutti gli ingredienti in un frullatore a tazza e azionare fino a ottenere una crema omogenea. Conservare in frigorifero.

Pomodorini gialli sottaceto

Sciacquare bene i pomodori, rimuovere il picciolo e bucherellarli con una forchetta. Portare a bollire l'acqua con l'aceto, lo zucchero e il sale. Lasciare raffreddare. Riempire con i pomodorini dei vasi a chiusura ermetica sterilizzati e colmare con il liquido di marinatura preparato. Chiudere i vasi e cuocere in forno a 60 °C per 3 ore.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Tagliare a metà i panini e dorare i lati interni sotto la griglia del forno per 2 minuti. Spalmare la parte inferiore con la salsa tonnata. Rosolare gli hamburger per 3 minuti su ciascun lato e adagiarli sopra la salsa tonnata. Aggiungere i pomodorini tagliati in due, le cipolle sfogliate e qualche foglia di insalata. Chiudere con la parte superiore del panino e servire.





Pane
Pan brioche (vedi p. 38)
Contorno suggerito
Chips di topinambur (vedi p. 64)

PER 4 PORZIONI

Hamburger di tonno
600 g di tonno di ottima qualità
tritato al coltello
Sale e pepe

Verza marinata
4 foglie di verza
100 g di vino bianco
100 g di aceto di Xerez
30 g di zucchero grezzo di canna
5 g di sale

“Bacon” di baccalà
300 g di pelle di baccalà
Olio di girasole per friggere

Maionese di gamberi rossi (vedi p.48)

Crema di baccalà
50 g di baccalà cotto a vapore
40 g di patate lessate
30 g di latte
Sale e pepe di mulinello

HAMBURGER DI TONNO, GAMBERI E BACCALÀ

Verza marinata

Scottare le verze in acqua bollente quindi raffreddare in acqua e ghiaccio. Portare a ebollizione l'aceto con il vino e fare ridurre ad un terzo del volume. Aggiungere il sale e lasciare raffreddare. Disporre le verze in un vaso e coprire con il liquido. Lasciare macerare per almeno 4 giorni in frigorifero prima di utilizzare.

“Bacon” di baccalà

Lavare bene la pelle del pesce con acqua fredda. Asciugare bene e sovrapporre una sull'altra. Congelare. Affettare la pelle allo spessore di ½ millimetro. Stendere su una placca ed asciugare in forno a 90 °C per 3 ore. Lasciare raffreddare e quindi friggere.

Crema di baccalà

Versare il latte in un frullatore a tazza, aggiungere il baccalà cotto e azionare fino ad ottenere una crema liscia. Legare con la patate lesse schiacciate e regolare di sale e pepe.

Hamburger di tonno

Insaporire il tonno tagliato con sale e pepe. Dividere il pesce in quattro parti e formare gli hamburger. Spennellarli su ambo i lati con un filo di olio (e cuocerli brevemente sulla piastra (2 minuti per lato) tenendoli semi-crudi.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Tagliare i panini a metà, spennellare le superficie interne con dell'olio extravergine di oliva e passarli sulla piastra per 1 minuto. Spalmare l'interno della metà superiore del panino con la maionese di gamberi rossi. Procedere allo stesso modo con la parte inferiore utilizzando invece la crema di baccalà. Adagiare l'hamburger sopra la crema di baccalà, aggiungere la verza marinata e poi il “bacon” di pelle di baccalà. Chiudere il tutto con la parte superiore del panino. Servire subito.





_ verdure

Pane

Pane di grano duro (vedi p. 41)

Contorno suggerito

Insalata mista

PER 4 PORZIONI

Hamburger

100 g di patate a cubetti

50 g di carote a cubetti

50 g di avocado a cubetti

50 g di sedano a cubetti

50 g di cipolla bianca a cubetti

50 g di funghi champignon a cubetti

50 g di melanzana a cubetti

20 g di metilcellulosa*

1 g di cumino

1 g di curcuma

1 g di paprika

1 g di finocchio

Sale

Crema di tofu

50 g di tofu

10 g di olio extravergine di oliva

Sale e pepe di mulinello

Maionese di mandorle (vedi p. 47)

Guarnizione

4 fette di pomodoro cuore di bue

(*) Reperibile on line.

HAMBURGER VEGANO, MAIONESE DI MANDORLE E SPEZIE

Hamburger

Scottare ciascun tipo di verdura separatamente in acqua bollente salata tenendola al dente. Scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio. Per le patate, sottoporre a questo trattamento solo la metà. Nel caso dell'avocado scottare solo 30 secondi.

Portare a cottura completa l'altra metà delle patate, quindi frullarle con poca acqua di cottura e la metilcellulosa.

Versare le verdure in una terrina, aggiungere la crema di patate e mescolare bene.

Unire le spezie frullate e regolare di sale.

Formare 4 hamburger stendendoli sul piano di una vaporiera. Cuocerli a vapore per 10 minuti. Conservare al caldo.

Crema di tofu

Disporre il tofu in una terrina e schiacciare con la forchetta mescolando con l'olio extravergine. Salare e pepare.

Maionese di mandorle

Versare il latte di mandorle in un frullatore a tazza. Azionare aggiungendo a filo l'olio e, quando il composto è ben montato, la xantana. Regolare di sale e conservare in frigorifero.

PRESENTAZIONE

Tagliare a metà i panini e dorare i lati interni sotto la griglia del forno per 2 minuti. Spalmare la parte inferiore del panino con la maionese di mandorle. Aggiungere l'hamburger di verdure, quindi la fetta di pomodoro, coprire con la crema di tofu e chiudere con la parte superiore del panino spalmata di maionese alle mandorle.





Pochi cibi sono stati rivalutati quanto l'hamburger. Negli ultimi anni questo "fast food" per antonomasia è stato proposto da chef stellati, reinventato da vegetariani e vegani e trasformato nella ragione di essere di molti locali di tendenza. Lo schema, apparentemente semplice, che contempla pane, proteine, verdure e salse, permette un'infinità di variazioni. Anche il metodo di cottura (per nulla scontato) può introdurre sfumature di gusto diverse. Intrigati da come questo "intruso" si è fatto largo nella cultura gastronomica italiana, gli chef **Stefano Masanti** e **Stefano Ciabbarri** hanno deciso di approfondire il tema partendo da un quesito fondamentale: l'hamburger si identifica nella sua forma o nei suoi contenuti? Con spirito da esploratori, i due chef hanno smontato, rimontato e ripensato il classico panino.

Esaminano una gamma di materie prime per proporre hamburger di carne, di pesce e di verdure. Individuano le salse e i condimenti più adatti e scelgono il tipo di pane che esalta ciascuna farcitura. Nemmeno il più piccolo sottaceto è stato escluso dal loro censimento.

Il risultato è una specie di hamburgerpedia, una raccolta di ricette d'autore per tutti i componenti dei "burger" più golosi e i loro contorni più adatti. Il tutto corredato da consigli per selezionare gli ingredienti, suggerimenti per variare le cotture e criteri per pensare ad abbinamenti nuovi e stuzzicanti.

Chef giramondo e consulente di cucina, **Stefano Masanti** passa la stagione invernale dietro i fornelli del suo ristorante stellato, Il Cantinone a Madesimo (SO). In estate si occupa degli eventi enogastronomici della VSattui Winery nella Napa Valley a St. Helena, California.

Chef e ingegnere, **Stefano Ciabbarri** approccia la cucina con la precisione dello scienziato e la passione di un naturalista. Oggi è il sous-chef de Il Cantinone, ristorante stellato a Madesimo (SO).

www.bibliothecaculinaria.it

ISBN 978-88-97932-74-1



€ 24,00

9 788897 932741