

Hamburger con uovo e salsa al formaggio



Descrizione

L'hamburger di qualità merita una ricetta gourmet. Prova questa ricetta con uovo, pancetta e provolone piccante DOP. I più golosi potranno aggiungerci anche con la salsa al formaggio a base di toma e parmigiano.

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 20 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

4 **hamburger** di Scottona

4 **paninini** per hamburger

4 fettine di **pancetta**

4 fettine di **provolone piccante D.O.P.**

150 g di **besciamella**

40 g di **parmigiano** grattugiato

100 g di **toma**

1 rametto di **timo**

4 **uova**

Foglia di insalata q.b.

Sale e Pepe q.b.

Preparazione

- 1) Riscalda una griglia antiaderente e quando è ben calda disponi sopra gli hamburger.
- 2) Cuoci gli hamburger di scottona per qualche minuto per lato, in base alla propria preferenza.
- 3) Nel frattempo fai dorare la pancetta con un filo d'olio.
- 4) Prepara la **salsa al formaggio**: unisci la besciamella con il parmigiano grattugiato, il toma tagliato a dadini e del timo fresco tritato.
- 5) Appena gli ingredienti si saranno amalgamati spengi il fornello.
- 6) A parte, prepara le uova: cuocile in una padella oleata calda senza mai girarle in modo tale che il tuorlo rimanga crudo.
- 7) Condisci le uova con sale e pepe.
- 8) Infine, taglia a metà il pane e mettilo a riscaldare.
- 9) Appena tutti gli ingredienti saranno pronti prepara i panini: sopra alla base del panino disponi un cucchiaino di salsa, una foglia di insalata, mezza fettina di becon, la carne, la fettina di provolone, altra salsa e becon, l'uovo e la parte superiore del panino.