

Hamburger con cipolla, rucola e fragole



Descrizione

Vuoi dare un tocco creativo al tuo panino? Prova l'hamburger di scottona con cipolla caramellata e salsa alle fragole. La carne è tenera e saporita. In più, il contrasto tra la dolcezza delle fragole e il gusto deciso della cipolla crea un mix irresistibile. Inoltre, la rucola fresca aggiunge una nota vivace. È una ricetta facile ma d'effetto, perfetta per sorprendere a pranzo o a cena.

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 20 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

2 **hamburger di scottona**
2 **panini per hamburger**
4 **fette di formaggio** tipo taleggio o brie
Rucola fresca q.b.
1 **cipolla rossa** piccola
Aceto balsamico q.b.
Olio e.v.o. q.b.

Sale e pepe q.b.
150 g di **fragole** mature
1 cucchiaino di **zucchero di canna**
1 cucchiaino di **aceto balsamico**
1 cucchiaino di **senape dolce** (opzionale)
Un pizzico di **sale**

Preparazione

- 1) Lava e taglia le fragole a pezzetti, mettile in un pentolino con un cucchiaino di zucchero di canna, un cucchiaino di aceto balsamico e un pizzico di sale.
- 2) Cuoci a fuoco dolce per circa 8-10 minuti finché le fragole si ammorbidiscono.
- 3) Poi frulla solo in parte lasciando qualche pezzetto più intero per dare consistenza alla salsa.
- 4) Affetta finemente la cipolla rossa e falla cuocere a fuoco basso in padella con un filo d'olio, un cucchiaino di aceto balsamico e un pizzico di zucchero.
- 5) Mescola ogni tanto e lascia caramellare dolcemente per 10-15 minuti.
- 6) Scalda una griglia o una padella antiaderente e cuoci gli hamburger di scottona per 3-4 minuti per lato o secondo la cottura desiderata.
- 7) Aggiungi le fette di formaggio negli ultimi minuti per farle fondere.
- 8) Tosta leggermente i panini tagliati a metà, poi spalma la base con la salsa alle fragole tiepida, adagia sopra l'hamburger con il formaggio fuso
- 9) Aggiungi la cipolla caramellata e qualche foglia di rucola fresca.
- 10) Chiudi con la parte superiore del panino e servi subito.