

Luxurious cheeseburger

Ingredienti per 4 persone

Per il panino: 100 g farina "00", 25 g acqua, 25 g latte intero, 15 g Grana Padano **Riserva**, 5 g lievito di birra, 2 g malto, 2 g sale, 5 g semi di sesamo, 5 g semi di sesamo nero (o, in alternativa, semi di papavero), 5 g semi di girasole.

Per l'hamburger: 150 g filetto di vitello, 50 g lardo, sale, pepe bianco.

Per la fonduta: 50 ml crema di latte, 30 g Grana Padano **fino a 16 mesi**, sale, pepe bianco.

Per le cialde: 30 g Grana Padano **oltre 16 mesi**.

Per la garniture: 20 g insalatine miste, 8 chips di cipolla bianca, 10 g germogli di barbabietola rossa, 10 g germogli di porro, 4 pomodorini ciliegia.

Per lo sciroppo: 50 ml aceto balsamico, 15 g zucchero.

Per le frites: 3 dl olio di semi di arachidi, 100 g zucca, 100 g patate viola, 50 g farina "00", sale,.

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti e porre a lievitare l'impasto ottenuto per circa un'ora. Trascorso questo tempo dare la forma, bagnare la superficie con poca acqua e spolverizzare con i semi misti. Far lievitare ancora per mezz'ora quindi cuocere in forno per 20 minuti circa. Preparare gli hamburgers: tritare a coltello il filetto già parato delle parti grasse. Salare e pepare il trito ottenuto quindi, con l'aiuto di un coppapasta ottenere degli hamburger che devono essere poi avvolti in fettine sottili di lardo. Con del Grana Padano ottenere 4 cialde tonde. Far scaldare la crema di latte in un padellino quindi aggiungere il Grana Padano grattugiato, mescolare fino a completo scioglimento quindi regolare di sale e pepe. Mescolare in un pentolino l'aceto balsamico e lo zucchero, porre sul fuoco e far ridurre fino ad ottenere una consistenza sciropposa. Tagliare a bastoncino la zucca e le patate viola, infarinare la zucca. Far scaldare una padella antiaderente quindi cuocervi gli hamburgers per qualche minuto. Tagliare a metà i panini, adagiarvi al centro un hamburger salare con la fonduta di Grana, aggiungervi una cialda e delle insalatine. Friggere i bastoncini di zucca e di patata viola quindi scolare, lasciar asciugare su carta assorbente, salare e mettere il fritto in cartocci di carta paglia. Versare lo sciroppo in piccoli tumbler. Posizionare nel piatto il panino, guarnire con dei germogli, chips di cipolla e pomodorini ciliegia. Accompagnare con il cartoccio di zucca e patate viola e il bicchierino con lo sciroppo di aceto balsamico.