

. Hamburger torinese con maionese di pomodori

ricetta dello Chef
Stefano Gallo

del ristorante
La Barrique Torino

dedicata a
*Favola C'era una volta
una bambina, e dico c'era
perchè ora non c'è più*
di e con Filippo Timi

per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per la maionese di pomodoro

Mettere i pomodorini datterino lavati in un contenitore stretto e con i bordi alti. Aiutandosi con un mixer a immersione e aggiungendo olio, procedere come per la preparazione di una maionese. Passare al setaccio, unire le olive e qualche cappero entrambi tagliati finemente.

Ingredienti per 4 persone

4 pomodorini datterino; olio extravergine d'oliva q.b.; capperi; olive taggiasche

Procedimento per la carne

Pulire da eventuali filamenti e parti grasse la coscia di vitella e tagliarla al coltello non troppo finemente. Versare in una ciotola con l'aglio tagliato a metà, l'olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Amalgamare bene, eliminare l'aglio e modellare in forma rotonda dello stesso diametro dei piccoli panini.

Ingredienti

100 gr coscia di vitello di razza piemontese; 1 spicchio d'aglio; olio extravergine d'oliva dal fruttato intenso varietà "Intosso" az. agric. Forcella; pepe q.b.; sale q.b.

Presentazione del piatto

agliare i panini a metà, ungere con un po' di olio la mollica e farcire con la vitella. Unire qualche germoglio e richiudere aiutandosi con uno stecco di bambù. Servire con a lato la maionese di pomodoro e decorare con anelli di cipolla rossa cruda.

Ingredienti

Panini al burro con sesamo; germogli di insalate miste; 1/2 cipolla rossa; olio extravergine d'oliva

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino] NEBBIOLO CAREMA RISERVA 2006

Dal colore granato splendente e profumi di sottobosco, questo vino si adagia rotondo sul palato, con buona persistenza e complessità, sfumando in una leggera scia di vaniglia data dall'affinamento in botte adeguata all'aromaticità del piatto.

Acqua... con bollicine [abbinamento alla ricetta proposto dagli esperti Lauretana]

Ideale un'acqua con bollicine, seducente e distensiva, con note fragranti e succulente a sostegno degli aromi dell'hamburger.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net