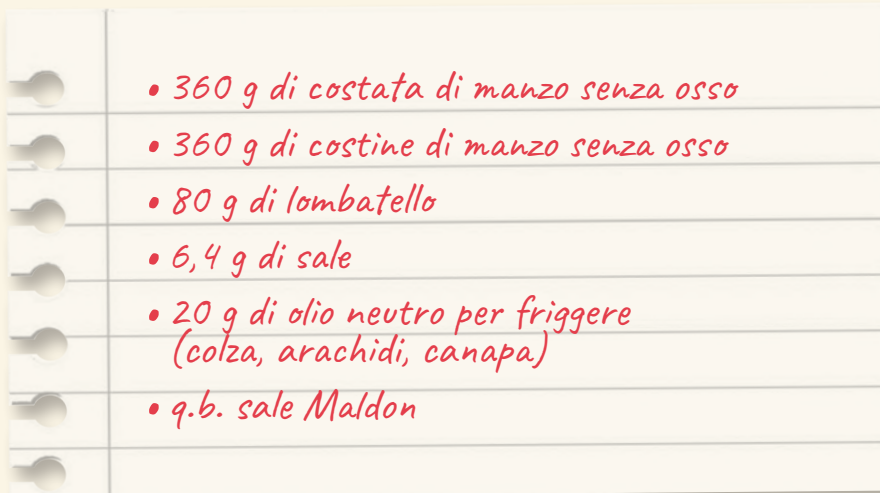


Hamburger: la ricetta del Cappellaio Matto Ultra Boss

Attrezzatura speciale: bagno termostatico.

Ti servirà un *roner*, una specie di frullatore a immersione che scalda l'acqua e la mescola continuamente. Si può programmare in modo da variare la temperatura e il tempo di mescolamento. Il cibo da cuocere viene messo dentro sacchetti che si possono chiudere ermeticamente (tanti hanno una zip come i jeans, ma di plastica e senza dentini) e poi i sacchetti si immergono nel liquido riscaldato e mescolato. Ti servono quindi anche quattro sacchetti con chiusura zip, uno per ogni hamburger, e un termometro da cucina.

Ingredienti per quattro hamburger da 200 g l'uno:



• 360 g di costata di manzo senza osso
• 360 g di costine di manzo senza osso
• 80 g di lombatello
• 6,4 g di sale
• 20 g di olio neutro per friggere (colza, arachidi, canapa)
• q.b. sale Maldon

PROCEDIMENTO:

1. *passare la carne al tritacarne usando un disco con fori abbastanza grandi (4-4,5 mm);*
2. *preparare un bagno d'acqua e portarlo a 55 °C;*
3. *un'ora prima della cottura aggiungere il sale al trito di carne;*
4. *dividere la carne in quattro porzioni uguali, di circa 200 g l'una. Formare polpette rotonde spesse 2,5 cm;*
5. *mettere ogni hamburger in un sacchetto e poi immergere delicatamente il sacchetto in acqua facendo uscire tutta l'aria: a questo punto sigillare con la zip e chiudere così il sacchetto;*
6. *mettere i sacchetti in frigo per un'ora;*
7. *trascorsa l'ora, mettere a cuocere nel bagno termostatico per circa 45 minuti (vogliamo che la temperatura al cuore di ogni polpetta di carne sia di 54 °C. Se hai un termometro da cucina è il momento di usarlo!);*
8. *ultimare la cottura in padella calda, cuocendo 30 secondi per lato.*