

Hamburger fatti in casa



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

1kg di stinco di manzo
2 cipolle rosse medie
2 uova
1-2 manciate di pangrattato fresco
1 cucchiaio di semi di coriandolo schiacciati
1 pizzico di semi di cumino schiacciati
1 cucchiaio pieno di mostarda di Digione
sale e pepe nero macinato al momento

Istruzioni per la preparazione

1. Mettere le cipolle nel food processor dopo aver installato la lama e lavorarle fino a sminuzzarle finemente. Toglietele e metterle in una scodella, poi procedere in modo analogo con il pangrattato.
2. Tritare il manzo nel recipiente del food processor, usando il disco per trito grosso. Aggiungere i restanti ingredienti nel recipiente.
3. Preriscaldare il forno a 230°C. Miscelare bene tutti gli ingredienti. Usare il pangrattato quanto necessario per legare e alleggerire la miscela.
4. Dividere in 6 o 8 porzioni, poi formare e compattare delicatamente ogni



svizzera di carne, poi collocarla su della carta oleata.

5. Infornare e cuocere per 20 minuti, in modo che le svizzere rimangano rosate al centro ma ben croccanti all'esterno. Servire con del pane tostato, di qualche foglia di insalata, cetriolini, salsa piccante e del ketchup.