



LA SOSTA

La combinazione perfetta tra Birra Morena Classica, una lager beverina e un Hamburger composto è l'ideale per sospendere temporaneamente la vita quotidiana e rilassarsi con i propri amici, in un rapporto di fedeltà reciproca, senza perdere la ricerca sapiente del buon gusto.

Un abbinamento che rende speciale ogni sosta in completo relax!



Hamburger

HAMBURGER DI TACCHINO ERBE E AGRUMI



Abbinato con Birra Morena *Classica*



RICETTA

Per 4 Persone

- g 600 Polpa tacchino
- g 40 Erbe miste (cerfoglio, aneto, rosmarino)
- g 40 Tuorlo pastorizzato
- g 300 Olio verde al Basilico
- n 1 Uovo
- n 2 Trevisani (Radicchio)
- g 3 Zucchero
- g 3 miele di castagno
- g 2 Sale
- g 2 Aceto balsamico
- g 2 Pomodori verdi
- n 1 Ceppo di iceberg
- n 12 Fette di bacon
- Pane per hamburger al sesamo
- Pepe qb
- Scorza limone
- Succo di limone
- Olio evo
- Birra Morena Classica qb

PROCEDIMENTO

Con il macina carne passare la polpa di tacchino. Impastiamo con uova, erbe, sale, pepe e scorza di limone, formare hamburger e lasciar assestare in frigo.

Per la maionese montare i tuorli con l'olio al basilico e aggiustare di sapore con succo di limone e sale. Tagliare il radicchio in 3 sezioni per il lungo lasciando unito alla radice; far brasare in un sauté antiaderente con olio sale pepe e miele, nel frattempo far seccare in forno il bacon tra due silpat in silicone a 110°C per 30 minuti.

Sfogliare l'insalata iceberg e tagliare i pomodori per la larghezza e passarli in piastra fino a renderli morbidi e leggermente abbrustoliti. Cuocere l'hamburger in una padella antiaderente e deglassarlo con **Birra Morena Classica**.

Comporre il panino ed alternare i vari strati.



*“Se vuoi fermarti, legare i pensieri al filo di un palloncino,
sorridere guardando il mondo che ti gira attorno...
quale compagnia può essere più discreta, sincera e rispettosa dei silenzi del cibo?”*