



## CORSO DI CUCINA

### Hamburger ONLINE giovedì 30 APRILE ingredienti:

**A vostra la scelta delle dosi, a seconda di quanti siete!**

**Se non riuscite a reperire alcuni ingredienti non preoccupatevi, l'importante è la tecnica, per il resto usate fantasia e il vostro gusto!**

#### **Hamburger di pollo e maiale con bufala, con cipolla caramellata e maionese homemade**

Panino da hamburger	n.1
Carne di pollo e maiale macinata in dosi uguali	80 gr
Nduja calabra (facoltativa)	n.1 cucchiaino
Mozzarella di bufala	50 gr
Cipolle rosse caramellate	20 gr
Spezie noce moscata, curry	qb
Lattuga foglia	n.1
maionese	qb
olio extravergine, sale e pepe	Qb.

#### **Per la cipolla caramellata**

2 cipolle rosse  
zucchero grezzo 70 g  
aceto di vino rosso 100 gr  
6 chiodo di garofano  
1 cannella stecca  
1 anice stellato  
pepe o peperoncino

per la maionese

2 uova  
Olio di semi  
Succo di limone o aceto

è cucina.

Via XX settembre, 90 37129 Verona +39 334 1934095  
www.ecucina.eu info@ecucina.eu

## **Hamburger(cheeseburger di manzo con uovo pochè, melanzana fondente, bacon**

Panino da hamburger	n.1
Carne di manzo macinata	80 gr
Formaggio	30 gr
Uovo freschissimo	n.1
Spezie aromi: lime grattugiato, senape	qb
Melanzana fetta di 2 cm	n.1
Lattuga foglia	n.1
Maionese con uovo	qb
olio extravergine, sale e pepe	Qb.

## **Fishburger con panatura ai cornflakes**

¼ gambo di sedano  
5 cm porro  
90 gr di filetti di pesce e capesante e gamberi ( il pesce che si preferisce tranne molluschi)  
2-3 gocce di tabasco (facoltativo)  
20 circa di pane da tramezzino tritato  
prezzemolo  
Farina  
3 uova sbattute  
Una manciata di corn flakes  
Olio da friggere

è cucina.

Via XX settembre, 90 37129 Verona +39 334 1934095  
www.ecucina.eu info@ecucina.eu