

# 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?”*