

FRIGO WEEKLY 28

STREET-FAST-FOOD



Agribologna

La famiglia di ortaggi a marchio 'Questo l'ho fatto io' viene ampliata e arricchita con quattro nuove referenze: minipeperoni dolci, asparagi, fagiolini verdi, lattuga iceberg, tutte con grande attenzione alla sostenibilità del packaging.



L'uomo che ha inventato l'hamburger era intelligente, quello che ha inventato il cheeseburger era un genio.

MATTHEW MCCONAUGHEY

Of Bonollo

Gra'it, una vera rivoluzione culturale concepita dai maestri distillatori di famiglia per rendere la grappa l'ingrediente protagonista dei cocktail. Fedele alla tradizione e al contempo innovativa, è in grado di sposare con versatilità gli altri ingredienti necessari per realizzare cocktail unici dal sapore inaspettato.



CURIOSITÀ La parola hamburger deriva dalla città di Amburgo in Germania. Durante la Prima Guerra Mondiale veniva chiamato Liberty Sandwich per non usare la parola tedesca.

HAMBURGER

Il Re dello street food



Gli Stati Uniti sono un incredibile melting pot di cucine e culture, da cui deriva una scena gastronomica molto varia, come la nazione stessa. Dai panini cheesesteak di Philadelphia al jambalaya nei bayous della Louisiana, l'America ha dato vita a un'infinità di piatti che sono diventati parte integrante della cultura gastronomica mondiale. Tra questi svetta l'iconico hamburger, talmente amato da essersi meritato una giornata tutta per sé: per celebrare l'International Burger Day.

LA RICETTA

Hamburger di ceci con insalata, Gorgonzola DOP piccante e cipolle rosse caramellate

di Gianpiero Cravero

Dimenticatevi il classico e immergetevi nello stupore della novità. L'hamburger di ceci dona leggerezza, mentre il Gorgonzola piccante e le cipolle caramellate gareggiano con la loro forza saporita. Vince la bontà.

Ingredienti per 4 persone:

4 Panini con semi per hamburger

Per la farcitura

150 g di Gorgonzola DOP piccante

30 g di Burro

1 Cipolla grande rossa

Insalata

2 cucchiaini di Zucchero di canna

Sale

Per i burger di ceci

500 g di Ceci cotti

Pangrattato

1 Uovo

1/2 spicchio d'Aglio

1 rametto di Timo

Olio extravergine d'oliva

Sale

Pepe nero

Preparazione

Iniziate con la preparazione delle cipolle caramellate. Mondate la cipolla e tagliatela a fettine sottili. In una padella antiaderente fate fondere il burro, unite le cipolle, aggiustate di sale e lasciatele stufare per 10 minuti finché non saranno trasparenti. Unite lo zucchero di canna e fate cuocere le cipolle finché non saranno caramel-



late. Ritirate e tenete da parte.

Iniziate a preparare i Burger di ceci. In un mixer frullate i ceci scolati con l'aglio, 2 cucchiaini di olio evo, il timo, 2 cucchiaini di pangrattato, l'uovo, una presa di sale e pepe nero macinato fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto.

Formate i Burger con l'aiuto di coppapasta per dargli la forma, impanateli e fateli dorare in una padella antiaderente con l'olio evo per circa 7 minuti per lato.

Prendete i panini, tagliateli a metà e componete l'hamburger con l'insalata, il burger di ceci, le cipolle caramellate ed il Gorgonzola piccante sbriciolato o a fette.

GoUSA TV, la piattaforma d'intrattenimento di Brand USA interamente dedicata ai viaggi accompagna gli spettatori in un tour gastronomico tra le specialità americane per antonomasia e i migliori indirizzi dove provarle, con una serie di programmi a tema food disponibili in streaming gratuitamente. Oltre ad essere il simbolo di McDonald's, che ne ha permesso la diffusione su scala mondiale, l'hamburger è il classico americano per eccellenza, adorato e riproposto praticamente in ogni parte del globo. Nonostante siano in moltissimi a contendersi la sua invenzione, in gran parte negli Stati Uniti, ma in alcuni casi anche in Germania, è indubbio che sia proprio negli USA che questo piatto ha ottenuto la sua fama. Oggi, le più famose catene degli States che propongono l'istituzione californiana sono In-N-Out Burger e Shake Shack sulla East Coast e Five Guys,

originario della Virginia. L'hamburger più acclamato degli ultimi tempi è del locale di Chicago, Au Cheval, mentre a New York è possibile provare una serie di celebri burger che spaziano da quelli super affermati di JG Melon, Gramercy Tavern, Peter Luger e il Black Label Burger da 33 dollari di Minetta Tavern, fino alla nuova proposta di Emily a Clinton Hill, diventata subito un cult per gli amanti del genere.

I preferiti dai vegetariani?

Non c'è da sorprendersi che Los Angeles, nota per il suo stile di vita salutista, abbia adottato fin da subito il nuovo protagonista del brunch, l'avocado toast. I ristoranti più trendy della città hanno reinterpretato il piatto adorato dai millennial, tra cui Go Get Em Tiger, Jon & Vinny's, Gjelina Take Away e Squirrel. Quest'ultimo è rinomato anche per il ricotta toast, un'altra specialità assolutamente da provare, che spopola su

Instagram; per capire il motivo della sua fama, basta provare a immaginare una brioche con ricotta fresca e una squisita marmellata artigianale. Cambiando zona, gli abitanti di New York preferiscono i bagel ai toast, tra cui c'è parecchia competizione. Per gli amanti del cibo veggie, una valida opzione è Russ & Daughters, un hotspot per le proposte vegetariane; per un'alternativa più di classe, nel Greenwich village il ristorante NIX offre un menù plant-based con un twist in più - è l'unico ristorante vegetariano stellato negli Stati Uniti. Anche il Midwest offre la sua proposta di piatti vegetariani: dai classici più semplici come la pannocchia dell'Iowa (preparata con il miglior mais dello Stato, che si può trovare al Des Moines Farmers' Market in centro), al pane fritto tipico della cultura dei nativi americana del Sud Dakota, fino alla deep-dish pizza di Chicago.