

# Semmel burger con Pecorino Toscano DOP e carciofi



## Ingredienti

(per 2 persone)

- 2 panini semmel
- 250 g di carne macinata (manzo o maiale)
- 100 g di panna
- 50 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- ½ cipolla rossa piccola
- 1 carciofo
- 1 cucchiaino di senape
- Insalata mista
- Sale e pepe q.b.

## Procedimento

Tagliate la cipolla a cubetti piccoli, unitela in una ciotola alla carne macinata, aggiungete la senape, aggiustate di sale e di pepe e mescolate con le mani tutti gli ingredienti per amalgamarli bene tra loro. Lasciate riposare la carne in frigorifero per farla insaporire.

Mettete la panna in un pentolino sul fuoco, a fiamma bassa. Quando si sarà ridotta di 1/3, aggiungete il Pecorino Toscano DOP grattugiato e mescolate bene. Se necessario, passate al mixer ad immersione per ottenere una salsa ancora più densa e cremosa.

Tagliate il carciofo a listarelle sottilissime e saltatelo in padella, così da ottenere delle strisce croccanti.

Riprendete la carne macinata e ricavatene due hamburger. Cuoceteli a fiamma media per 5-6 minuti per lato se volete una cottura media.

Tostate per un paio di minuti a fiamma vivace i semmel tagliati a metà nella padella in cui avete cotto la carne.

A questo punto, componete i panini: create una base di insalata mista, aggiungete gli hamburger, la crema di Pecorino Toscano e una manciata di carciofi croccanti. Chiudete i panini e serviteli caldi.

(Luca del blog [Buone ricette per cattivi cuochi](#))