

Il cheeseburger di Riccardo Pozzoli

Food+Love: intervista con ricetta (gourmand) al blogger e stylist.



slideshow

marie claire.it
FOOD+LOVE

© Lorenzo Montanari

GLI INGREDIENTI

Ricetta: Cheeseburger alle mele

Ingredienti: 2 hamburger 2 fette di mela Fuji 4 fette di pane rustico 2 fette di provola affumicata 4 fettine di cetriolo 10 pomodorini secchi sottolio capelli d'angelo di peperoncino di Galateo&Friends fior di sale di Sicilia di Galateo&Friends succo di limone q.b. mostarda in grani q.b.

Preparazione: Affettare il pane rustico e farlo dorare in una padella antiaderente a fuoco lento. Affettare le mele e coprirle con qualche goccia di limone per non farle annerire. Cuocere gli hamburger e a fine cottura adagiare su ognuno di essi una fetta di formaggio. Comporre gli hamburger aggiungendo a strati la fetta di mela, la mostarda, l'hamburger con il formaggio fuso, i pomodorini secchi, le fettine di cetriolo e per finire i capelli d'angelo di peperoncino e il fior di sale di Sicilia. Condire infine con amore...q.b... per una serata speciale.