

## Voglia di beef?

### Torrette-ratatouille di hamburger Natura-Beef



Lunghetto, come titolo! Ma la ricetta non è così impegnativa come sembra, anzi. E naturalmente l'hamburger può essere servito anche in altri modi, ad esempio nel classico panino imbottito – soluzione perfetta per i commensali più giovani! Mentre la nostra proposta avrà senz'altro un grande successo con tutte le altre generazioni.



(Foto: ninamattli.ch)

#### Preparazione

Tritare finemente la cipolla, l'aglio e il prezzemolo e aggiungerli alla carne macinata. Unire l'uovo e il pangrattato, condire e amalgamare bene.

Con questa massa formare 4 hamburger che vanno poi fatti rosolare nel burro caldo per circa 3 minuti da entrambi i lati. Togliarli dal fuoco e metterli in caldo.

Tagliare la melanzana, la zuccina e i pomodori in 8 fette, da condire poi con un po' di sale e pepe. Tagliare in 8 fette anche la mozzarella.

Friggere brevemente le fette di melanzana e di zuccina da entrambi i lati nell'olio d'oliva caldo.

Impilare una fetta di melanzana, una di zuccina, una di pomodoro, una di mozzarella e l'hamburger. Poi continuare, nell'ordine, con un'altra fetta di melanzana, una di zuccina e una di pomodoro. Concludere con una fetta di mozzarella. Ripetere l'operazione 4 volte. Ogni torretta va poi fissata con uno spiedino di legno.

Preriscaldare il forno a 200°C. Disporre le torrette in una pirofila imburrata e infornarle 10 minuti.

Servire le torrette di hamburger con riso in bianco o con un'insalata verde. Oppure, come detto, preparare un semplice panino imbottito.

#### Ingredienti per 4 persone

- 400 g di carne macinata Natura-Beef
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- ½ mazzetto di prezzemolo
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di pangrattato
- spezie per carne
- 1 cucchiaio di burro per arrostire

#### Per costruire le torrette-ratatouille

- 1 melanzana
- 1 zuccina (se possibile dal diametro di ca. 7 cm)
- 2 grossi pomodori carnosi
- sale e pepe
- 200 g di mozzarella
- 3 cucchiai di olio d'oliva

L'immagine e la ricetta sono tratte da Kathrin Sprecher, *Kathrins Natura-Beef Fleischküche*. Il libro è in vendita sul sito di Vacca Madre Svizzera (rubrica [Shop](#))