

BURGER



Steakburger con salsa barbecue con relish di cetrioli

Ingrédienti:

.....
**10 Flaguline naturale,
art. 205218**
**10 fette da ca. 220 g di costata
di manzo**
20 fette bacon
140 g cipolle rosse ad anelli
10 fette formaggio Cheddar
olio per friggere
sale e pepe
1 cucchiaino chili
200 g ketchup
1 cucchiaino Liquid-Smoke
100 g zucchero di canna
30 ml aceto di vino bianco
50 ml caffè freddo
30 ml whisky
20 ml miele
250 g cetriolini sott'aceto
80 g cipollotto adadini
40 ml aceto di mele
.....

- 1 Lasciar scongelare la flaguline. Per la salsa barbecue, mescolare in una pentola il ketchup, liquid smoke, chili, 50 g zucchero di canna, aceto di vino, caffè, whisky e miele. Far bollire e poi cuocere a fuoco basso per 10 minuti.
- 2 Per il relish, tagliare i cetrioli a dadini. Cuocere il cipollotto, i cetrioli, l'aceto di vino e 50 g zucchero di canna per 10 minuti. Infine salare.
- 3 Friggere il bacon fino a renderlo croccante. Metterlo sulla carta da forno. Sgrassare la carne. Grigliare le bistecche, insaporirle ed avvolgerle in un folio d'alluminio. Lasciarle riposare in un luogo caldo per circa 5 minuti. Aggiungere alla bistecca 2 fette di bacon ed una fetta di formaggio Cheddar, fino a farlo sciogliere.