

JUICY LUCY

INGREDIENTI PER 4 BURGER

- 4 fette di formaggio tipo cheddar
- 700 g di macinato di manzo (con un contenuto di grassi pari al 20%)
- 1 cucchiaino e 1/2 di sale
- 1/2 cucchiaino di aglio in polvere
- 1/2 cucchiaino di salsa Worcestershire
- 1/4 cucchiaino di pepe nero
- 4 Buns
- Sottaceti per guarnire

PREPARAZIONE

Mettere la carne in una grande ciotola e aggiungere sale, aglio in polvere, Worcestershire e pepe. Mescolare con le mani fino a quando non si combinano in modo uniforme.

Dividere poi il composto in 8 polpette uguali e appiattire leggermente con le mani, posizionare al centro dei 4 burger, il formaggio tagliato in pezzettini e chiudere il tutto con i restanti.

Sigillare bene i bordi e dare una forma rotonda al Juicy.

Settare il Bbq per una cottura diretta a 170°, ungere con olio la superficie della griglia e cuocere i burger circa 3-4 minuti per lato.

Lasciare riposare i burger 2 minuti prima di servire, onde evita che il formaggio risulti troppo caldo e per permettere una redistribuzione dei succhi all'interno della carne.

Servire con sottaceti e maionese a piacere.

