

Gustare nelle Dolomiti



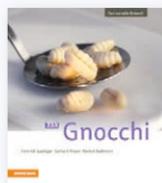
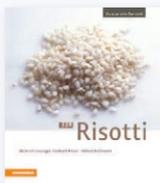
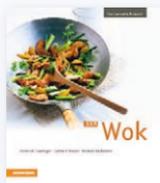
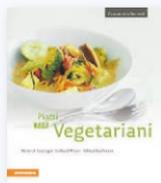
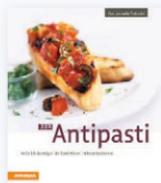
33X

Hamburger

Heinrich Gasteiger Gerhard Wieser Helmut Bachmann

ATHESIA

Gustare nelle Dolomiti



Hamburger al salmone passo per passo (ricetta a pagina 70)



Tagliare a dadini il salmone con il coltello o tritarlo.



Mettere i dadini di salmone in una ciotola e condirli con aneto, sale e pepe.



Mescolare il tutto con cura fino a ottenere un composto omogeneo.



Versare il composto di salmone in un anello per torta e schiacciarlo bene con un cucchiaino.



Arrostire il patty al salmone da entrambi i lati in una padella bollente con un po' di olio, in modo che si formi una bella crosticina.



Tagliare a metà il panino per l'hamburger e tostarlo in una bisticchiera con la superficie di taglio verso il basso.



Spalmare la metà inferiore del panino con una salsa di yogurt all'aneto.



Adagiare sopra la salsa il medaglione (patty) di salmone.



Imbottire con insalata e asparagi verdi tagliati a fette e insaporire con un po' di salsa al peperoncino.



Adagiarvi sopra un secondo medaglione di salmone e poi un po' di aneto e anelli di cipolla.



Concludere con la salsa al peperoncino e la salsa di yogurt all'aneto.



Chiudere l'hamburger con l'altra metà del panino e servire.

Gustare nelle Dolomiti

Heinrich Gasteiger

Gerhard Wieser

Helmut Bachmann

33X Hamburger

CARE LETTRICI, CARI LETTORI,

siamo felici che abbiate scelto questo libro. Per poter soddisfare ancor meglio i vostri desideri, per noi è importante conoscere la vostra opinione. Per questo vi preghiamo di inviarci i vostri pareri, le vostre critiche, il vostro apprezzamento e anche domande relative ai nostri libri. Siamo in attesa dei vostri messaggi!

info@cucinare-nelle-dolomiti.it · www.cucinare-nelle-dolomiti.it · fax +39 0471 08 10 79



www.facebook.com/sokochtsuedtirol

DIRITTI D'AUTORE

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di quest'opera può essere riprodotta, moltiplicata o diffusa in qualsivoglia forma (come fotocopia, stampa, microfilm, CD-ROM, in internet ecc.) senza autorizzazione scritta dell'editore. Il contenuto di questo libro è stato elaborato secondo scienza e coscienza. Quindi né l'editore, né gli autori sono responsabili per eventuali danni che dovessero risultare da informazioni contenute in questo libro.

IMMAGINI DI COPERTINA

Sul retro: Hamburger ai tartufi e agli asparagi · Hamburger allo speck

AUTORI DELLE IMMAGINI

Athesia-Tappeiner Verlag: pagina 77

fotolia©: pagina 6 (dream79), 7 (jeepbabes), 8 (artjazz), 9 in basso (Natalia Lisovskaya), 10 in alto (nata_vkusidey), 10 in basso a sinistra (Noel), 10 in basso al centro e a destra (karepa), 11 in alto (Schwoab), 13 (Joshua Resnick), 14 in alto a sinistra e al centro (photocrew), 14 in alto a destra (ExQuisine), 14 in basso (istetiana), 15 (xamtiw), 17 (jan10101), 18 a destra (bit24), 19 (petrrgskov), 87 (Mikhaylovskiy)

Michael Wissing: immagine di copertina

Tutte le altre immagini sono di Günther Pichler, Eggen, www.gpichler.com

COLOFONE

Giugno 2018

Tutti i diritti riservati

© by Athesia Buch Srl, Bolzano

Testo sui vini: Christine Mayr

Titolo dell'edizione originale: «So genießt Südtirol – 33 x Burger»

Traduzione dal tedesco: Nicoletta De Rossi

Design di copertina: ganeshGraphics, Lana

Design e layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Stampa: Athesia Druck, Bolzano

ISBN 978-88-6839-327-4

www.athesia-tappeiner.com

casa.editrice@athesia.it

Basta eseguire la scansione del codice QR e informarsi sul nostro sito.



Un saluto dalla cucina dei buongustai

Hamburger, cheeseburger & Co sono di moda. Quello che fino a ora era la quintessenza del cibo malsano, grasso e senza valore nutrizionale, sta mutando in uno spuntino amato da tutti. Soprattutto perché questa pietanza fast food è preparata fresca e fatta in casa: una buona carne di allevamento naturale «si incontra» con un'insalata fresca e croccante, verdura proveniente dalla regione, salse fatte in casa e pane di produzione propria. Ormai l'hamburger, questo pasto veloce all'interno di un panino, c'è in infinite variazioni e talvolta anche con ingredienti esotici. Lo si trova nelle tradizionali tavole calde o nei moderni chioschi-furgone oggi tanto di moda. E una cosa è dappertutto uguale: l'hamburger non deve soltanto saziare, ma deve anche piacere. Persino le grandi catene di fast food si aprono a questo trend e si impegnano nell'informare i propri clienti sulla provenienza dei prodotti usati e nel prepararli con meno calorie. Le nostre ricette – sia per i panini sia per la carne – vi aiuteranno a trasformare i vostri hamburger in veri piatti dietetici! Perché con questo libro non vogliamo darvi soltanto una panoramica della storia dell'hamburger, bensì anche condividere con voi le nostre ricette preferite. Vedrete non è



poi così difficile preparare un hamburger dalla A alla Z, cioè dal panino al patty! Nel nostro repertorio non abbiamo soltanto ricette con la carne, ma proponiamo anche varianti vegetariane, così come anche consigli per i vegani e per chi desidera fare una dieta low carb. E ovviamente trovate in questo libro anche molte ricette per panini fatti in casa.

Avreste mai pensato che un hamburger si possa servire anche come dessert? No? Allora provate la nostra ricetta per un hamburger dolce! Divertitevi a provare i nostri hamburger e buon appetito!

I vostri autori

Helmut Bachmann

Heinrich Gasteiger

Gerhard Wieser

Sommario

5 Hamburger – il nuovo trend

- 6 Uno spuntino molto amato
- 6 Lo sapevate?
- 6 La storia dell'hamburger
- 7 Chi l'ha inventato?
- 8 Cosa c'è dentro un hamburger
- 8 Ristoranti fast food
- 9 Consigli per l'acquisto
- 9 L'hamburger sudtirolese
- 9 La preparazione dell'hamburger
- 10 Hamburger per tutti i gusti
- 11 Il panino per l'hamburger (bun)
- 13 Il patty
- 13 Pesce e pollame
- 15 Buono a sapersi
- 15 La salsa
- 16 Contorni
- 17 Patatine fritte diverse dal solito
- 17 Hamburger vegetariani, vegani o low carb
- 18 Hamburger per dolce
- 18 Che bevanda si abbina bene con l'hamburger?

87 Piccolo glossario gastronomico

88 Indice A-Z



20

Hamburger
classici



38

Hamburger
sudtirolesi



50

Hamburger
vegetariani



60

Hamburger di
pollame e selvaggina



70

Hamburger di pesce
e frutti di mare



82

Burger dolci



84

Contorni



Hamburger – il nuovo trend

Gli hamburger sono la quintessenza del fast food che si può ordinare in quasi tutti i chioschi del mondo. Lo si prepara in un attimo e lo si mangia velocemente. Negli ultimi anni l'**hamburger** è riuscito ad assurgere dalla strada fino ai templi dei gourmet. Qui il buongustaio può placare la fame con hamburger di lusso carissimi, perché nell'alta ristorazione gli hamburger sono serviti con carne di manzo giapponese wagyu o carne dry-aged e guarniti a volte persino con caviale o foglie d'oro. Ma tra il ristorante fast food e quello stellato vi è una grande quantità di buoni ristoranti in cui molti giovani cuochi e cuoche lavorano per

trasformare l'hamburger in una vera e propria esperienza di gusto. Con le loro fantasiose creazioni la tipica pietanza fast food americana ha in comune soltanto il nome. Il boom degli hamburger non è esploso soltanto nelle metropoli mondiali. Anche al di fuori delle più famose città l'hamburger ha cancellato la sua immagine di junk food (cibo spazzatura). Ristoranti specializzati in hamburger spuntano ovunque come i funghi, come se un'intera generazione si fosse convertita alla produzione di hamburger. Grazie a preparazioni con **freschi ingredienti locali** il classico del fast food si è trasformato in un piatto slow food.

Hamburger con filetto di manzo

PER 4 HAMBURGER

Scalogni glassati

- 300 g scalogni
- 1 C zucchero
- 1 C aceto di vino bianco
- 100 ml brodo vegetale
- ½ foglia d'alloro
- 1 C burro
- sale
- pepe appena macinato

Filetto di manzo

- 2 filetti di manzo da 200 g ciascuna
- sale
- pepe appena macinato
- 2 C olio per arrostire

Pane

- 4 panini alla zucca (vedi pag. 62)

Ripieno

- 4 C maionese (vedi pag. 62)
- 4 patty di carne di manzo arrostito (vedi pag. 22)
- 100 g valerianella, indivia riccia e crescione shiso (rosso)
- ½ c fleur de sel (fiore di sale) o sale
- 4 C pinoli tostati
- 1 C olio d'oliva
- 1 C aceto balsamico invecchiato

Scalogni glassati

- u Sbucciare gli scalogni e sbollentarli brevemente nell'acqua salata.
- u Caramellare lo zucchero in una pentola piatta, sfumare con l'aceto e il brodo.
- u Unire gli scalogni, l'alloro e il burro, condire con il sale e il pepe. Stufare a fuoco basso, fino a quando gli scalogni non saranno teneri e ben glassati.

Filetto di manzo

- u Salare e pepare la carne. Scaldare l'olio in una padella e arrostirvi i filetti da entrambi i lati.
- u Tagliare ogni filetto in quattro e cospargerli con un po' di sale.

Per ultimare

- u Tagliare a metà i panini alla zucca e tostarli brevemente sul grill o in una padella con la superficie di taglio rivolta verso il basso.
- u Spalmare le metà inferiori dei panini con un po' di maionese e farcire con un patty di carne arrostito.
- u Adagiarvi sopra in sequenza le insalate, il crescione e per ciascun hamburger due fette di filetto.
- u Cospargere con i pinoli tostati e irrorare con l'olio d'oliva e l'aceto balsamico.
- u Chiudere gli hamburger con le altre metà dei panini e servire.



Scalogni glassati: 20 minuti circa



Filetto di manzo: 6 minuti circa

SUGGERIMENTI

- 1 Potete cuocere i filetti anche sul grill.
- 2 Tostate i pinoli senza olio in una padella antiaderente fino a che non saranno di un bel colore dorato.



Hamburger allo speck

PER 4 HAMBURGER

Vinschgerlen (per circa 12 panini)

- 400 ml acqua tiepida
- 200 g pasta acida naturale (dal panificio)
- 10 g lievito
- 150 g farina
- 200 g farina integrale di segale
- 350 g farina di segale
- 2 c trigonella
- 15 g sale
- 1 c coriandolo schiacciato
- 1 C semi di finocchio
- 1 C cumino

Ripieno

- 4 C maionese (vedi pag. 62)
- 4 patty di carne di manzo arrostiti (vedi pag. 22)
- 4 fette di pomodoro
- 4 foglie di insalata (p. es. lattuga regina di maggio)
- 8 fette di speck arrostito
- 4 cetrioli sottaceto tagliati a fette
- 20 g cipolla tagliata ad anelli
- 2 C rafano grattugiato fresco
- 1 C chicchi di grano saraceno tostati

Vinschgerlen:



180 gradi circa



18 minuti circa

Vinschgerlen

- u Mescolare l'acqua tiepida con la pasta acida naturale e il lievito.
- u Impastare con le farine, la trigonella, il sale, il coriandolo, i semi di finocchio e il cumino fino a ottenere un impasto liscio. Far lievitare coperto per 30 minuti circa a 35 gradi.
- u Adagiare l'impasto su una superficie di lavoro, cospargerlo di farina e con le mani tirare bene l'impasto per ricavarne dodici porzioni. Adagiare i Vinschgerlen su una teglia da forno imburata e farli lievitare per 20 minuti circa.
- u Cuocerli nel forno preriscaldato.

Per ultimare

- u Tagliare a metà i Vinschgerlen e tostarli brevemente sul grill o in una padella con la superficie di taglio rivolta verso il basso.
- u Spalmare le metà inferiori dei panini con un po' di maionese.
- u Adagiarvi i patty arrostiti, i pomodori, l'insalata, lo speck, i cetrioli e gli anelli di cipolla.
- u Cospargere con il rafano e i chicchi di grano saraceno e chiudere gli hamburger con le altre metà dei panini. Servire subito.

SUGGERIMENTI

- 1 Potete servire i Vinschgerlen ancora caldi con degli antipasti freddi.
- 2 Al posto dello speck potete usare pancetta o lardo.



Hamburger vegetariano

PER 4 HAMBURGER

Patty vegetariano

- 80 g carote
- 80 g zucchine
- 100 g melanzane
- 50 g finocchio
- 30 g cipolla tagliata finemente
 - 1 spicchio d'aglio tritato finemente
- 1 C olio d'oliva sale
- pepe appena macinato
- 1 c basilico tagliato finemente
- 1 c prezzemolo tagliato finemente
- 250 g patate sbucciate e grattugiate
- olio d'oliva per arrostitire

Pane

- 4 panini verdi per hamburger (vedi pag. 34)

Ripieno

- 4 C salsa al peperoncino (vedi pag. 54)
- 2 pomodori cuori di bue tagliati a fette
- 2 C foglie di cerfoglio
- 2 C foglie di basilico
- 2 spicchi d'aglio rosolati tagliati a fette
- 20 g scalogno tagliato ad anelli
- 2 C pistacchi tostati
- fiori di calendula per cospargere

Patty vegetariano

- u Sbucciare le carote, lavare le zucchine, le melanzane e il finocchio e tagliare il tutto a dadini.
- u Rosolare la cipolla e l'aglio nell'olio d'oliva senza fargli prendere colore, unire la verdura e stufare.
- u Insaporire con il sale, il pepe, il basilico e il prezzemolo. Spremere le patate grattugiate e aggiungerle alla verdura insieme alla farina. Mescolare bene il tutto e far raffreddare un po'.
- u Scaldare l'olio in una padella antiaderente. Sistemarvi degli anelli di metallo lisci (Ø 10 cm) e riempirli con il composto. Premere il composto con un cucchiaino e togliere con cautela gli anelli. Arrostitire i patty vegetariano da entrambi i lati fino a che non saranno di un bel colore dorato.

Per ultimare

- u Tagliare a metà i panini verdi e tostarli brevemente sul grill o in una padella con la superficie di taglio rivolta verso il basso.
- u Spalmare tutte le metà dei panini con un po' di salsa al peperoncino.
- u Sulle metà inferiori dei panini adagiare i pomodori, i patty vegetariani, il cerfoglio, il basilico, l'aglio, lo scalogno e i pistacchi. Ripetere il tutto, nella stessa sequenza.
- u Cospargere con i fiori di calendula, chiudere gli hamburger con le altre metà dei panini e servire.



Verdura: 5 minuti circa



Patty vegetariani: 6 minuti circa

SUGGERIMENTO

Per i patty vegetariani potete usare altri tipi di verdura, come carote nere o viola, radici di prezzemolo, ecc.



Hamburger con petto di pollo impanato

PER 4 HAMBURGER

Panini di baguette (per circa 12 panini)

- 30 g lievito
- 300 ml latte tiepido
- 500 g farina
- 40 g burro ammorbidito
- 15 g sale
- 6 g zucchero

Petto di pollo impanato

- 400 g petto di pollo
- sale
- pepe appena macinato
- 50 g farina per impanare
- 1 uovo per impanare
- 100 g panko o pangrattato per impanare
- burro per friggere

Ripieno

- 4 C maionese (vedi pag. 62)
- 2 C ketchup al pomodoro (vedi pag. 84)
- 50 g insalata verde mista
- 100 g pomodori datterini tagliati a fette
- 100 g funghi porcini o champignon arrosto
- 1 C paprica in polvere

Panini di baguette:

 200 gradi circa



15 minuti circa

Petto di pollo:



3 minuti circa

Panini di baguette

- u Sbriciolare il lievito e scioglierlo nel latte tiepido.
- u Impastare con la farina, il burro, il sale e lo zucchero fino a ottenere un impasto liscio e morbido.
- u Far lievitare l'impasto coperto per 30 minuti circa a 35 gradi.
- u Impastare nuovamente, dividere l'impasto in dodici porzioni e dargli la forma di panini allungati. Incidere in obliquo la superficie dei panini con un coltello affilato.
- u Adagiare i panini su una teglia da forno imburrata e farli lievitare coperti per 20 minuti circa.
- u Cuocerli nel forno preriscaldato.

Petto di pollo impanato

- u Tagliare il petto di pollo a fettine sottili e insaporirle con il sale e il pepe.
- u Passare la carne nella farina e nell'uovo e impagnarle con il panko.
- u Friggere la carne nel burro fino a che non sarà di un bel colore dorato.

Per ultimare

- u Tagliare a metà i panini di baguette e tostarli brevemente sul grill o in una padella con la superficie di taglio rivolta verso il basso.
- u Spalmare le metà inferiori dei panini con la maionese e il ketchup.
- u Adagiarvi sopra un po' di insalata, un po' di pomodori, i funghi e il petto di pollo impanato.
- u Continuare a farcire gli hamburger con la maionese, il ketchup, i rimanenti pomodori e l'insalata, condire con la paprica, chiudere gli hamburger con le altre metà dei panini e servire.



Hamburger al cervo

PER 4 HAMBURGER

Panini ai semi di papavero (per circa 12 panini)

- 300 ml acqua tiepida
- 1 C miele
- 20 g lievito
- 500 g farina
- 1 C olio d'oliva
- 15 g sale
- 30 ml latte per spennellare
- 30 g semi di papavero per cospargere

Patty al cervo

- 500 g cervo (noce)
- sale
- pepe appena macinato
- 1 c timo tritato finemente
- 1/2 c bacche di ginepro tritate finemente
- 2 C olio per arrostitire
- 1 C burro
- 1 rametto di rosmarino

Ripieno

- 2 C maionese (vedi pag. 62)
- o senape
- 4 C marmellata di mirtilli rossi
- 8 fette di prosciutto di cervo
- 8 foglie di cicoria belga grigliata
- 4 C dadini di cipolla stufata
- 4 c rafano grattugiato

Panini:



180 gradi circa



15 minuti circa

Patty al cervo:



4 minuti circa

Panini ai semi di papavero

- u Mescolare l'acqua con il miele, sbriciolare il lievito e scioglierlo nell'acqua.
- u Aggiungere la farina, l'olio d'oliva e il sale impastare il tutto fino a ottenere un impasto liscio.
- u Far lievitare l'impasto coperto per 30 minuti circa a 35 gradi.
- u Dividere l'impasto in dodici porzioni della stessa dimensione e dargli la forma di panini (lisciandoli bene).
- u Adagiarli su una teglia da forno imburdata, spennellarli con il latte e cospargerli con i semi di papavero.
- u Farli lievitare coperti per 20 minuti circa e cuocerli nel forno preriscaldato.

Patty al cervo

- u Liberare la carne dai tendini e tritarla nel tritacarne usando il disco medio.
- u Condire la carne con il sale, il pepe, il timo e le bacche di ginepro, mescolare bene e ricavare dal composto quattro patty.
- u Scaldare l'olio in una padella e arrostitirvi a fuoco alto i patty da entrambi i lati. Ridurre il calore, aggiungere il burro e il rosmarino e continuare a cuocere, irrorando la carne di tanto in tanto con il burro al rosmarino.

Per ultimare

- u Tagliare a metà i panini ai semi di papavero e tostarli brevemente sul grill o in una padella con la superficie di taglio rivolta verso il basso.
- u Spalmare sulle metà inferiori dei panini un po' di maionese e marmellata di mirtilli rossi.
- u Adagiarvi sopra i patty di cervo, la cicoria belga, il prosciutto di cervo, la marmellata di mirtilli rossi e i dadini di cipolla.
- u Cospargere con il rafano, chiudere gli hamburger con le altre metà dei panini e servire.



Hamburger ai frutti di mare

PER 4 HAMBURGER

Frutti di mare

- 400 g cozze
- 2 C olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio tritato finemente
- 20 ml vino bianco
- 300 g code di gamberi sgusciati
- 300 g calamari
- 1 C prezzemolo tagliato finemente
- sale
- pepe appena macinato

Pane

- 4 panini alla seppia (vedi pag. 80)

Ripieno

- 4 C maionese al limone (vedi pag. 62)
- 80 g foglie di radicchio
- 50 g erba cristallina o basilico
- 20 g cipolla rossa tagliata ad anelli
- 100 g capperi

Frutti di mare:



5 minuti circa

Frutti di mare

- u Lavare le cozze, pulirle e liberarle dalla barbetta (bisso).
- u Scaldare dell'olio d'oliva in una pentola, aggiungere le cozze e l'aglio, sfumare con il vino bianco e cuocere coperto.
- u Estrarre i molluschi dalle valve.
- u Tagliare a metà i gamberi e arrostarli insieme ai calamari in un po'olio d'oliva.
- u Unire le cozze e condire con il prezzemolo, il sale e il pepe.

Per ultimare

- u Tagliare a metà i panini alla seppia e tostarli brevemente sul grill o in una padella con la superficie di taglio rivolta verso il basso.
- u Spalmare tutte le metà dei panini con la maionese al limone.
- u Adagiare a strati sulle metà inferiori dei panini i frutti di mare, il radicchio, l'erba cristallina, gli anelli di cipolla e i capperi.
- u Chiudere gli hamburger con le altre metà dei panini e servire.

SUGGERIMENTO

Con questo hamburger si abbinano bene anche panini alle olive (vedi pag. 72) o panini per hamburger (vedi pag. 20).



Hamburger alle mandorle e lamponi

PER 4 HAMBURGER

Panini alle mandorle (per circa 12 panini)

- 25 g lievito
- 250 ml latte tiepido
- 400 g farina
- 100 g farina di mandorle
- 4 tuorli
- 70 g burro ammorbidito
- 2 C zucchero
- 5 g sale
- 1 uovo per spennellare
- 2 C mandorle a lamelle per cospargere

Crema al limone

- 1/2 baccello di vaniglia o 1 b. di zucchero vanigliato
- 250 ml latte
- 1 p. sale
- 3 fogli di gelatina
- 30 ml limoncello
- 1 uovo
- 2 tuorli
- 100 g zucchero
- 250 ml panna montata

Ripieno

- 200 g lamponi
- 100 g panna montata
- 2 C mandorle a lamelle tostate
- 4 cuori di asperula per guarnire

Panini:



200 gradi circa
15 minuti circa

Panini alle mandorle

- u Sbriciolare il lievito e scioglierlo nel latte.
- u Impastarlo con le farine, i tuorli, il burro, lo zucchero e il sale fino a ottenere un impasto liscio.
- u Far lievitare l'impasto coperto per 30 minuti circa a 35 gradi.
- u Ricavare dall'impasto delle porzioni e dargli la forma di panini (lisciandoli bene).
- u Adagiarli su una teglia da forno imburrata, spennellarli con l'uovo sbattuto e cospargerli con le mandorle.
- u Farli lievitare coperti per 20 minuti circa e cuocerli nel forno preriscaldato.

Crema al limone

- u Tagliare per il lungo il baccello di vaniglia ed estrarne i semini.
- u Portare a ebollizione il latte, il sale e i semini di vaniglia. Ammollare la gelatina in acqua fredda.
- u In una ciotola d'acciaio mescolare il limoncello, l'uovo, i tuorli e lo zucchero.
- u Incorporare il latte alla vaniglia bollente e cuocere a bagnomaria (82 gradi) – la crema non deve bollire (cottura alla rosa)!
- u Eventualmente passare al setaccio e sciogliervi la gelatina ben strizzata.
- u Mescolando raffreddare la crema fino a 10 gradi circa.
- u Quando la crema inizia a rassodare, mescolare un'altra volta e incorporarvi la panna montata.

Per ultimare

- u Tagliare a metà i panini alle mandorle e spalmare le metà inferiori con la crema al limone.
- u Distribuirvi sopra i lamponi e guarnire con la panna montata e le mandorle tostate.
- u Chiudere gli hamburger con le altre metà dei panini e servirli guarniti con i cuori di asperula.





➤ **Heinrich Gasteiger**

Heinrich Gasteiger è nato a Lutago (Luttach) in Valle Aurina in Alto Adige e abita oggi a Lana, presso Merano, con la famiglia. Il maestro di cucina e per molti anni docente alla scuola provinciale alberghiera *Kaiserhof* di Merano, è considerato una guida e un creativo sopraffino in tutti gli ambiti dell'arte culinaria. Già nei primi anni della sua formazione ha raccolto preziose esperienze nelle cucine di alcuni dei più rinomati hotel europei (per esempio a Gstaad, Lugano, Seefeld e Monaco di Baviera). In seguito si è dedicato principalmente alla carriera di docente per trasmettere ai più giovani il piacere e la passione del mestiere di cuoco. Oggi Gasteiger organizza eventi, sviluppa prodotti in modo innovativo e lavora come food-designer creativo. E non da ultimo è un instancabile autore di libri di cucina, tutti diventati famosi best seller.



➤ **Gerhard Wieser**

è nato ad Anterselva (Rasen-Antholz). Dopo aver conseguito il titolo di maestro di cucina e il diploma di cucina dietetica, ha collezionato una vasta esperienza in alcune delle migliori cucine d'Europa e d'Asia. In numerose competizioni internazionali ha riportato medaglie d'oro e d'argento. Anche Wieser è membro della lega mondiale dei cuochi con la qualifica di WACS GLOBAL MASTER CHEF. Attualmente è chef presso l'albergo cinque stelle *Castel* di Tirolo, che ha ottenuto l'ambito riconoscimento di ben due stelle Michelin e tre «cappelli» Gault&Millau. Gerhard Wieser è autore di numerose pubblicazioni in ambito gastronomico e presta la sua competenza anche nel settore della consulenza alimentare e nella ricerca di prodotti di eccellenza.



➤ **Helmut Bachmann**

nato ad Anterselva (Antholz-Mittertal), risiede con la moglie e i tre figli a Rio di Pusteria (Mühlbach). Dal 1983 lavora come maestro di cucina presso la scuola provinciale alberghiera *Emma Hellenstainer* di Bressanone. Con la nazionale italiana di cucina ha preso parte a importanti competizioni a Francoforte, a Lussemburgo, a Basilea, Chicago e Vienna. Bachmann è membro della lega mondiale dei cuochi con la qualifica di WACS GLOBAL MASTER CHEF oltre ad essere attivo come relatore di seminari di cucina sia in Italia che all'estero. Ha pubblicato molti articoli, calendari e raccolte di ricette ed è co-autore di diversi saggi monografici. Bachmann ha inoltre contribuito a pubblicare numerosi interventi in ambito culinario e gastronomico. Si impegna inoltre a cercare e selezionare alimenti d'alta qualità e si dedica con piacere alla consulenza alimentare individuale.

Gerhard Wieser
Helmut Bachmann
Heinrich Gasteiger



H. Gasteiger G. Wieser H. Bachmann

So kocht
Südtirol
Team



Non importa se di carne, pollo, pesce o vegetariani: gli hamburger sono molto amati, da grandi e piccini. Se fatti in casa, sono particolarmente gustosi. La cosa più bella? Prepararli è davvero facile e li si può variare a piacere.

- ▶ **33 x Hamburger** come l'hamburger al vitello tonnato, all'avocado, al tartufo e asparagi, alla coda di rospo
- ▶ Tutte le ricette sono corredate da belle illustrazioni
- ▶ **I classici** come l'hamburger classico o le varianti del Sudtirolo come il «Gourmet Hax» – o l'hamburger con guancia di vitello o quello allo speck
- ▶ Svariati **hamburger vegetariani** come l'hamburger al tofu con germogli di soia, alla zucca, con mozzarella e pomodori
- ▶ **Creazioni moderne** come l'hamburger ai peperoni piccanti, al tacchino e gorgonzola, alla tartare di trota affumicata
- ▶ Consigli per i **giusti contorni** da abbinare a un menù a base di hamburger
- ▶ Ricette dolci per un **dessert d'hamburger**
- ▶ Moltissime ricette per preparare i panini per gli hamburger
- ▶ Molti suggerimenti e trucchi dei nostri chef di cucina

ISBN 978-88-6839-327-4



9 788868 393274

12 € (I/D/A)

athesia-tappeiner.com