

# HAMBURGER DI VITELLONE DI RAZZA PIEMONTESE CON STRACCHINO E CAPPERI

## INGREDIENTI

- **4 hamburger da circa 200 g di vitellone di razza Piemontese**
- **30 capperi**
- **1 cucchiaino di senape**
- **1/2 cucchiaio di aceto di mele o vino rosso**
- **50 g di stracchino**

## PROCEDIMENTO

Lasciate ammorbidire lo stracchino a temperatura ambiente.

Nel frattempo tritate i capperi dopo averli lavati in acqua corrente, metteteli in una terrina, aggiungete la senape stemperata nell'aceto e lo stracchino.

Mescolate a lungo amalgamando il tutto fino a formare una morbida crema.

Scaldare a fuoco vivace una padella antiaderente con fondo spesso; quando sarà caldissima mettetevi gli hamburger e dopo alcuni minuti abbassate a fiamma media. Quando un lato degli hamburger sarà a giusta cottura, rigiratelvi e cuocete qualche minuto dall'altra parte. Adagiate sui piatti un po' di crema di stracchino, appoggiatevi gli hamburger e ricopriteli con la crema restante: il calore la farà sciogliere.

Servite subito, magari accompagnati da una padellata di verdure.