

# Grilled cheese burger with mushroom – Shameless





In *You'll Never Ever Get a Chicken in Your Whole Entire Life* vediamo Margo (la capa di Fiona) mangiare al *Patsy's Pie* un gustoso **grilled cheese burger with mushroom** (hamburger ai funghi e formaggio grigliato) con tanta **salsa ajoli**.



### Storia dell'Hamburger.

Il termine **hamburger** deriva dalla parola **Hamburg** (Amburgo) da cui molti abitanti emigrarono negli Stati Uniti.

Dal porto di Amburgo, il più importante d'Europa, nel XVIII secolo partivano tante navi dirette nelle Americhe. I marinai, che da sempre

scambiano conoscenze, sapori e ricette, iniziarono a richiedere nelle bettole straniere dove mangiavano la **hamburg steak**, una bistecca preparata con la carne macinata.

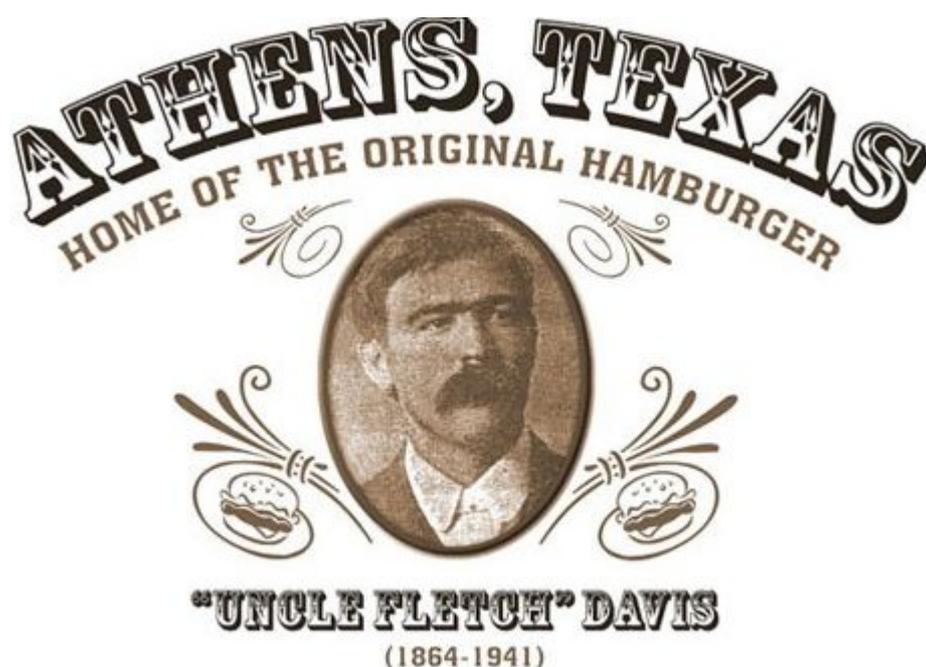
Da lì a poco iniziarono a spuntare lungo il porto di New York dei baracchini che cucinavano la **bistecca** nello *stile di Amburgo*. Nel 1826 troviamo il primo hamburger (bistecca) inserito in un menù di un ristorante: il Delmonico's di New York.

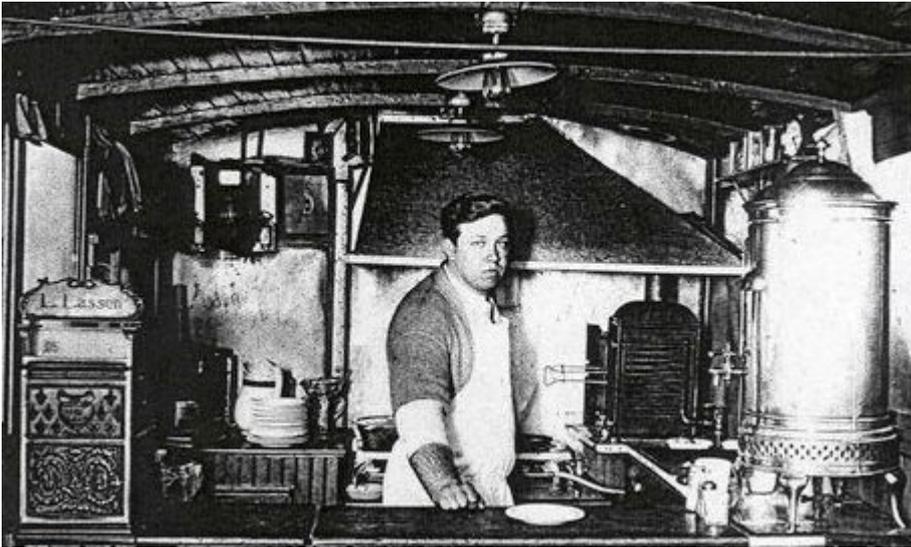
### **Primo panino con hamburger.**

Per la nascita del primo panino **burger** (secondo la ricetta originale) dobbiamo aspettare la fine del 1800 e ci sono molte teorie su chi l'abbia inventato. Alcuni danno la paternità – tra i quali McDonalds – a **Fletcher Davis** di **Athens** (Texas) che vendeva burger nel suo caffè.

Mentre la **Library of Congress** conferisce a **Louis Lassen** di **Louis' Lunch** e al suo piccolo furgone aperto per pranzo in **New Haven** (Connecticut) il primato di aver venduto il primo hamburger negli Stati Uniti, nel 1895.

La versione più accreditata attribuisce ad **Oscar Weber Bilby** di **Tulsa** (Oklahoma) di aver servito per primo l'hamburger in un panino al latte: era il "Forth of July" del 1891 e i Weber festeggiavano l'Indipendenza Day. Fino ad allora, l'hamburger veniva preparato su semplici fette di pane il "patty melt" (simile al pancarrè).





La parola **hamburger** si riferisce alla carne di manzo mentre il termine **burger** è usato per molte preparazioni: buffalo burger, turkey burger (al tacchino), elk burger (hamburger d'alce), burger al salmone e veggio burger. Negli stati uniti vi è differenza tra i **burger** da fast food o quelli del ristorante, questi vengono serviti con lattuga, pomodoro, cipolle, sottaceti e i condimenti sono a parte.

#### **Varie preparazioni.**

Possono preparati con molti ingredienti: bacon, avocado, guacamole, funghi, salsa di formaggio e chili, ma anche uova fritte o strapazzate, feta, gorgonzola, ananas, acciughe, prosciutto, pastrani, salsa teriyaki e salsa tartata, anelli di cipolla fritti, patatine.

Nella settima puntata della settima stagione **Fiona Gallagher** ha appena comprato la tintoria, di fronte alla tavola calda, della signora Etta. Tornando al Patsy's Pie, scoraggiata dalle spese di ristrutturazione della sua nuova proprietà, incontra Margo – la proprietaria del locale e di altri edifici – che sta mangiando il suo panino preferito **grilled cheese burger with mushroom**.

**Ingredienti per 4 panini.**

→Ricetta provata e mangiata.



*Carne di manzo macinata 1 Kg*  
*Panini per burger senza semi 4*  
*Pomodoro ramato 1*  
*Formaggio fondente tipo caciocavallo 4 fette spesse*  
*Champignon 250 gr*  
*Insalata 4 foglie*  
*Cipolla rossa 1*  
*Olio Evo 1 cucchiaino*

*Aglio 1 fesa*

*Salse*

Impastate e create 3 hamburger piuttosto spessi, aiutatevi magari con un anello o in alternativa con una larga tazza.

Pulite i funghi e tagliateli a fettine.

In una larga padella scaldate l'olio e fatevi dorare l'aglio schiacciato per 1 minuto.

Aggiungete i funghi, una presa di sale e fate cuocere dolcemente per 10 minuti; mescolate di tanto in tanto.

Tagliate a fette il pomodoro e la cipolla.



Cuocete i burger su di una piastra arroventata 4 minuti per lato.

Nel frattempo grigliate il formaggio un minuto per lato.

Componete il panino:

Tagliate in 2 i panini, sulla base appoggiate l'insalata, la carne, il pomodoro, la cipolla, il formaggio, una cucchiata di funghi e richiudete.

Infine servite accompagnando da patate fritte, pomodorini e salse.

**Consigli**

- Per la preparazione degli hamburger abbiamo utilizzato macinato della spalla
- Potete aggiungere della pancetta
- E' possibile prepararli con un paio d'ore di anticipo conservandoli in frigorifero
- Utilizzate qualsiasi tipo di formaggio



Comunque

Tuttavia

Perciò

Nondimeno

In ogni caso

Ad ogni modo

Ma

Peraltro

Eppure

Nonostante

ciò nonostanteSebbene

Benchè

