

Big Mac Homemade

Introduzione

Il grande [Lello](#) continua la sua serie di panini di [Mc Donald's](#) con quello che forse è il panino più iconico della catena di fast food sudamericana: il Big Mac non ha bisogno di presentazioni: triplo strato di [pane](#) e doppio strato di [carne](#), immancabili i [cetriolini](#) sott'aceto e la [cipolla](#) bianca tritata fine e inserita a crudo. Una vera esplosione di gusto, sintetizzata in un [panino](#) che ha fatto la storia: gustatevi la versione di Chef in Camicia!

Ingredienti

Per il panino:

- Panino morbido per hamburger 1;
- Cheddar 2 fette;
- Iceberg q.b.;
- Carne di manzo 180 g;
- Ketchup q.b.;
- Maionese 30 g;
- Senape q.b.;
- Cetriolini sott'aceto 4;
- Paprika dolce q.b.;
- Cipolla bianca ½;
- Sale q.b.;
- Pepe q.b.;

Preparazione

Per il panino:

1. Amalgamare tutte le salse insieme a due cetriolini tagliati a brunoise e alla paprika; Ricavare 3 fette dal panino per burger, quindi tostarle leggermente in padella;





2. Formare, con il macinato, due burger da circa 90 g l'uno Cuocere il burger in padella leggermente unta, per circa 3 minuti per lato;



3. Tritare finemente la cipolla bianca, affettare l'insalata iceberg a listarelle; Disporre sulla base del pane la salsa, poi la cipolla bianca finemente tritata, l'insalata iceberg, una fetta di cheddar, il burger e i cetriolini a fette;



4. Ripetere l'operazione per il secondo strato del panino; Richiudere e gustare caldo.





5.