

Big Tasty di McDonald's con la sua salsa affumicata

Anche se da pochi giorni è tornato il Big Tasty, io non ne ho sentito la mancanza. Non perché gli altri panini siano tutti più buoni ma perché sono sopravvissuto con la ricetta del Big n' Tasty Mr.Dobelina, la mia versione di questo burger.

Ovviamente c'è anche la ricetta della salsa Big Tasty, uno degli ingredienti più importanti. Sì, perché a dare il sapore unico e inconfondibile al Big Tasty è proprio lei. A mio parere non la si può sostituire con nessuna salsa già pronta, altrimenti non sarebbe il celebre panino Big Tasty!

La ricetta del Big Tasty è più facile di quanto immagini. Provala subito!



Ingredienti

Big Tasty

100 gr di macinato di manzo (20% di grasso)

1 fetta di Emmenthal bianco

2 fette sottili di pomodoro (circa 4 mm)

2 fette di bacon (opzionale)

Cipolla q.b.

Lattuga riccia q.b.

Salsa Big Tasty

100 gr di maionese

10 gr di senape

5 ml di salsa di soia

1 gr di paprika

1 gr di aglio in polvere

2 gocce di fumo liquido

Strumenti

Padella d'acciaio non antiaderente

Istruzioni

1. **Prepara la salsa Big Tasty.** Mescola tutti gli ingredienti della salsa (maionese, senape, salsa di soia, paprika, aglio in polvere e fumo liquido) e lasciala riposare in frigo per almeno un'ora.
2. **Prepara gli ingredienti freschi.** Lava la lattuga riccia, taglia due fette sottili di pomodoro (circa 4 mm) e prepara la cipolla tagliata a cubetti, mettendola in ammollo in acqua per circa mezz'ora.
3. **Cuoci il bacon.** Disponi le fette di bacon su una teglia e cuocile in forno statico a 180°C per 15 minuti, fino a renderle croccanti.
4. **Cuoci la carne.** Forma una pallina di carne da 100 g e smashala su una piastra rovente, aggiungendo un pizzico di sale. Gira la carne e aggiungi subito la fetta di Emmenthal, lasciandola sciogliere mentre la carne finisce di cuocere.
5. **Assembla il panino.** Su una metà del pane al sesamo, spalma la salsa. Aggiungi, nell'ordine: lattuga, pomodoro, carne con formaggio, bacon, un altro strato di salsa e cipolla a cubetti. Infine chiudi con l'altra metà del pane.