



## LE RICETTE DI CHEF **ALESSANDRO BORGHESE**



### LE ROYAL WITH CHEESE PIÙ SPECK SENFTER MILLEIDEE CROCCANTE

Tratto da "Pulp Fiction"

Una ricetta con Speck Senfter ispirata a un grande capolavoro della cinematografia, con la regia di Alessandro Borghese Kitchen Sound.

Occasione Pranzo/Cena

Difficoltà Media

Tempo di preparazione 7'

Tempo di cottura 8'

Tempo totale 15'

Dosi per 1 persona

#### INGREDIENTI

1 kg Carne macinata mista  
8 Fette cheddar  
8 Fette Speck Senfter  
4 Pane da Hamburger "BUNS"  
4 Pomodori  
4 Cetriolini  
1 Cespo di lattuga  
Peperoncino macinato q.b.  
Sale e pepe q.b.  
Olio EVO q.b.  
Senape e ketchup q.b.

#### PREPARAZIONE

**STEP 1** Impasta il macinato con olio, sale, pepe e peperoncino.

**STEP 2** Porzionalo e crea degli hamburger di circa 300 g. Cuocili su una piastra bollente. Nella stessa piastra rendi croccante lo Speck Senfter.

**STEP 3** Taglia il pane, il pomodoro, i cetriolini e lava qualche foglia di lattuga.

**STEP 4** A qualche minuto dal termine della cottura della carne, fai sciogliere il formaggio cheddar sopra l'hamburger.

**STEP 5** Assembla Le Royal with cheese, alternando tutti gli ingredienti preparati: il pane, la senape, la lattuga, il ketchup, il pomodoro, l'hamburger, lo Speck e così via...

Per questa ricetta è stato utilizzato

### Speck Senfter Milleidee

Quattro fette di Speck Senfter I.G.P.  
spesse 2 millimetri e stagionate 25 settimane.

