



di **Marcantonio Sagramoso**  
 Chef Ristorante Le Cedrare - Stradone Roma, 8 - Illasi (VR)  
 Tel. 045 6520719 - [www.lecedrare.it](http://www.lecedrare.it)

# Limo-Deergigaburger al pan di mirtilli

Questa ricetta è pensata per essere servita quando la limousine arriva dalla discoteca alle tre del mattino con un carico di ragazzi affamati. Si tratta di un gigaburger per 15 persone, dal peso di circa 11 kg. Sicuramente questo piatto è divertente da vedere, ma quello che voglio offrirvi non è solo una versione ingigantita di un classico hamburger, ma anche una squisitezza molto diversa da quella tradizionale perché dotata dei profumi ed i sapori dei nostri boschi. Il Limo-Deergigaburger per essere mangiato deve essere tagliato a spicchi come un pandoro. Buon divertimento!!

## Ingredienti:

**Per il burger:** 2000 g pancia e ritagli di daino; 1 scalogno tritato; poca senape; un goccio di vino bianco; sale e pepe q.b; un tuorlo d'uovo o 15 g di zimolo con 50 g di acqua;

**Per il pane:** 1000 g farina; 1000 g semola di grano duro; 40 g lievito madre liofilizzato o compresso; 46 g sale; 550 g succo di mirtillo con 120 g di acqua;

**Guarnizioni:** Pickled cucumber (cetrioli agrodolci); lattuga scarola; provolone dolce; bacon crudo cristallizzato; cipolla rossa a julienne;

**Salse:** a piacere

## Procedimento:

**Per il pane:** mescolare le farine con il lievito, aggiungere i liquidi e far partire l'impastatrice a bassa velocità per qualche istante e poi a media velocità per una decina di minuti. Aggiungere il sale verso la fine della lavorazione. Mettere quindi il pane in una piccola marmitta ben oleata e far lievitare coperto. Cucinare per 50 minuti a 170°C con 15% di umidità.

Nel frattempo preparare tutti gli ingredienti per guarnire il gigaburger.

**Per il burger:** tritare le carni parate e pulite dalle parti di connettivo e grasso eccessivo. Condire con il resto degli ingredienti e due gocce di pino cembro e far riposare in modo da lasciare il tempo alle carni di compattarsi. Cucinare su griglia se possibile.

**Ingredients: for the burger:** 2000 g roe deer belly and offcuts; 1 finely chopped shallot; a little mustard; a drop of white wine; salt and pepper to taste; an egg yolk or 15 g Zimolo with 50 g water.

**For the bread:** 1000 g flour; 1000 g durum wheat semolina; 40 g dried sourdough or compressed fresh yeast; 46 g salt; 550 g blueberry juice with 120 g water.

**Garnish:** pickled cucumber; chicory; mild provolone; crystallised raw bacon; red onion in julienne strips.

**Sauces:** as preferred  
**Procedure:**

**For the bread:** Mix the flour and durum wheat with the yeast and add the liquids. Start mixing with the dough mixer at a low speed, increase to medium speed after a few seconds and continue mixing for about ten minutes. Add the salt towards the end. Place the dough in a well-oiled small casserole pot and leave to rise with the lid on. Bake for 50 minutes at 170°C with 15% humidity. Meanwhile, prepare all the other ingredients for the filling of the gigaburger.

**For the burger:** Trim the meat to remove the gristle and excess fat, and then mince. Season with the rest of the burger ingredients and two drops of stone pine essence, and leave to rest for a while for the meat to firm up. Cook on the grille if possible.



## Limo-Deergigaburger with blueberry bread

*I invented this recipe to feed a limousine-load of hungry youths coming back from the club at three in the morning. It is a gigaburger for 15 persons, weighing about 11 Kg. This is more than just a gigantic version of a classic hamburger intended to amuse diners, however, as it offers an exquisite culinary experience very different from a traditional burger, with the flavours and aromas of our forests. The Limo-Deergigaburger must be cut into wedges like a large cake in order to be eaten. Have fun!*



TCG 22 Dakota  
Sirman

PERIODICO DI RISTORAZIONE E GASTRONOMIA / PERIODICAL OF CATERING AND GASTRONOMY

# ZAFFERANO

MAGAZINE



CIBO DI STRADA / STREET FOOD



Vuoi continuare a leggere  
**gratuitamente Zafferano?**

Abbonati online su [www.zafferano.org](http://www.zafferano.org)

ANNO 21 | GIUGNO 2019 | N. 62 | 100.000 copie

...nuova CMP - Il copyright è di proprietà e corrisponde la precisa tutela - 1990 LP

## Limo-Deergigaburger al pan di mirtilli

*Marcantonio Sagramoso*

2-3 minuti

---

Questa ricetta è pensata per essere servita quando la limousine arriva dalla discoteca alle tre del mattino con un carico di ragazzi affamati. Si tratta di un gigaburger per 15 persone, dal peso di circa 11 kg. Sicuramente questo piatto è divertente da vedere, ma quello che voglio offrirvi non è solo una versione ingigantita di un classico hamburger, ma anche una squisitezza molto diversa da quella tradizionale perché dotata dei profumi ed i sapori dei nostri boschi. Il LimoDeergigaburger per essere mangiato deve essere tagliato a spicchi come un pandoro. Buon divertimento!!

### Ingredienti:

**Per il burger:** 2000 g pancia e ritagli di daino; 1 scalogno tritato; poca senape; un goccio di vino bianco; sale e pepe q,b; un tuorlo d'uovo o 15 g di zimolo con 50 g di acqua;

**Per il pane:** 1000 g farina; 1000 g semola di grano duro; 40 g lievito madre liofilizzato o compresso; 46 g sale; 550 g succo di mirtillo con 120 g di acqua;

**Guarnizioni:** *Pikled cucumber (cetrioli agrodolci); lattuga scarola; provolone dolce; bacon crudo cristallizzato; cipolla rossa a julienne;*

**Salse:** *a piacere*



### Procedimento:

**Per il pane:** mescolare le farine con il lievito, aggiungere i liquidi e far partire l'impastatrice a bassa velocità per qualche istante e poi a media velocità per una decina di minuti. Aggiungere il sale verso la fine della lavorazione. Mettere quindi il pane in una piccola marmitta ben oleata e far lievitare coperto. Cucinare per 50 minuti a 170°C con 15% di umidità. Nel frattempo preparare tutti gli ingredienti per guarnire il gigaburger.

**Per il burger:** tritare le carni parate e pulite dalle parti di connettivo e grasso eccessivo. Condire con il resto degli ingredienti e due gocce di pino cembro e far riposare in modo da lasciare il tempo alle carni di compattarsi. Cucinare su griglia se possibile.