

25 Αυγούστου 2020

Μπιφτέκια με μοτσαρέλα, βασιλικό και λαδολέμονο ντομάτας

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)





Τα γεμιστά μπιφτέκια με τη μοτσαρέλα ταιριάζουν γάντι με τη σάλτσα ντομάτας.

Υλικά

700 γρ. κιμάς ανάμεικτος, από μπούτι και στήθος κοτόπουλου

300 γρ. φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο (το λευκό και τρυφερό πράσινο μέρος)

1 αυγό

150 γρ. ψωμί μπαγιάτικο, χωρίς την κόρα, μουλιασμένο σε νερό και καλά στυμμένο

1/2 φλιτζ. τσαγιού φρέσκα φύλλα βασιλικού, ψιλοκομμένα

1 κουτ. γλυκού θυμάρι ξερό

60 ml ελαιόλαδο

αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

200 γρ. φρέσκια μοτσαρέλα, καλά στραγγισμένη και κομμένη σε 6 φέτες

Για το λαδολέμονο ντομάτας

500 γρ. ντομάτες, ξεφλουδισμένες

2 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού

1 κουτ. σούπας ξίδι βαλσαμικό

1 κουτ. γλυκού ξύσμα από ακέρωτο λεμόνι

60 ml ελαιόλαδο

αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

1 κουτ. σούπας φύλλα φρέσκου βασιλικού, ψιλοκομμένα

Για το σερβίρισμα

1 ώριμο αβοκάντο, καθαρισμένο και κομμένο σε φέτες

1 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού

50 γρ. κουκουνάρι, καβουρδισμένο (σε αντικολλητικό τηγάνι για 2 λεπτά, χωρίς λιπαρή ουσία)

Προετοιμασία 20΄ Ψήσιμο 17΄

Διαδικασία Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε το φρέσκο κρεμμύδι για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει. Αδειάζουμε το κρεμμύδι με το λάδι σε ένα βαθύ μπολ και προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά εκτός από τη μοτσαρέλα. Ζυμώνουμε για 2 - 3 λεπτά, μέχρι να σχηματιστεί ένα αφράτο μείγμα. Λαδώνουμε τα χέρια μας καλά και πλάθουμε 6 μεγάλα μπιφτέκια. Πιέζουμε το καθένα με το χέρι μας ώστε να πλατύνει, βάζουμε στο κέντρο από 1 φέτα μοτσαρέλα και κλείνουμε το μείγμα του κιμά για να εγκλωβίσουμε το τυρί.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C στη λειτουργία του αέρα και στρώνουμε με λαδόκολλα ένα ρηχό ταψί.

Απλώνουμε τα μπιφτέκια στο ταψί και ψήνουμε για περίπου 15 - 17 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.

Λαδολέμονο ντομάτας: Ρίχνουμε στον κάδο του πολυκόφτη που διαθέτουμε την ντομάτα με το χυμό και το ξύσμα λεμονιού, το ξίδι και αλατοπίπερο και τα χτυπάμε μέχρι να σχηματιστεί μια λεία σάλτσα. Αδειάζουμε σε μπολ, ρίχνουμε το ελαιόλαδο και το βασιλικό και ανακατεύουμε με ένα πιρούνι. (Καλό είναι να μη χτυπήσουμε το ελαιόλαδο στον πολυκόφτη μαζί με την ντομάτα και τα υπόλοιπα υλικά, γιατί η σάλτσα θα χάσει το έντονο κόκκινο χρώμα της.)

Σερβίρισμα: Μοιράζουμε τα μπιφτέκια στα πιάτα και δίπλα τους βάζουμε τις φέτες αβοκάντο. Σκορπίζουμε λίγο από το χυμό λεμονιού και το κουκουνάρι στο αβοκάντο, περιχύνουμε με λίγο λαδολέμονο ντομάτας τα μπιφτέκια και σερβίρουμε.

Τι πίνουμε Η κρεμώδης μοτσαρέλα αλλά κυρίως το άρωμα του βασιλικού θα έβαζε στο ποτήρι μου μια Μαντινεία βαρελάτη ή ακόμη και μια βαρελάτη εκδοχή Σαντορίνης.

Πηγή: gastronomos.gr