

BURGER

SUGGERIMENTO: grazie all'aroma del malto, questo burger è ideale per ricette piccanti.



Happy Burger con pollo e patatine fritte vegetali

Per 10 burger:

.....
10 Happy Burger, art. 2265
10 bistecche di pollo à ca. 120 g
400 g spinaci
5 carote, a strisce
5 barbabietole rosse, a strisce
5 patate dolci, a strisce
4 cipollotti, ad anelli
200 g parmigiano
200 g salsa per burger
olio, sale e pepe
.....

- ❶ Lasciar scongelare i panini per burger, tagliarli a metà e grigliare brevemente la parte interna. Cuocere la carne di pollo a fuoco vivace per 1 min. e poi a fuoco medio.
- ❷ Salare le verdure ed aggiungere pepe ed olio. Farcire il burger con gli spinaci, alcune strisce di verdura, il pollo, il parmigiano e le cipolle. Aggiungere la salsa per burger e chiudere il panino.
- ❸ Cuocere il resto delle verdure in forno per 20 min. a 200 °C fino a farle diventare croccanti.