

SUGGERIMENTO: Decorare con cetriolini a forma di pesce.



Burger ai bastoncini di pesce con mele e cetrioli sottaceto

Per 10 burger:

.....
10 panini per hamburger naturali,
art. 2433
40 bastoncini di pesce surgelati
12 cucchiaini di cetriolini sottaceto
2 ½ mela rossa
20 cucchiaini di dressing per insalata
2 ½ cipolle
crecione
½ lattuga

- ❶ Cuocere i bastoncini seguendo le indicazioni sulla confezione. Scolare i cetriolini e tagliarli in piccole fettine. Lavare le mele, privarle del torsolo, tagliarle a cubetti e aggiungere due cucchiaini di acqua dei sottaceti; aggiungetvi quindi il dressing per insalata.
- ❷ Sbucciare le cipolle e tagliarle ad anelli sottili. Spalmare il composto ottenuto con la maionese e le mele la parte inferiore del pane per hamburger e aggiungere del crecione.
- ❸ Aggiungere quindi i bastoncini sull'insalata e poi cetriolini e cipolle. Chiudere il sandwich con la parte superiore e servire.