



Hamburger con lucioperca

Per 10 burger:

- 10 Rusty Burger, già pronto, pre-tagliato, art. 252
- 1 kg yogurt
- 500 g maionese
- ½ mazzetto di aneto
- ½ mazzetto di prezzemolo
- 3-5 cc cucchiaini di senape di Dijon
- 1 limone (solo il succo)
- 1 sale, pepe, zucchero
- 10 pezzi di filetto di luccioperca
- 1 cetriolo grande
- 3 cipolle
- 5 rapanelli
- 500 g germogli

Lasciar scongelare i panini OMG Burger a temperatura ambiente per 75-90 minuti. In alternativa: preriscaldare il forno a 230 °C e cuocere a 190 °C per 2-5 minuti con poco vapore.

Mescolare lo yogurt, la maionese, le erbe tritate, la senape e il succo di limone. Insaporire con sale, pepe e zucchero. Affettare o tagliare a spirale il cetriolo, le cipolle e i ravanelli.

Asciugare il filetto di luccioperca, eliminare le lisce e tagliarlo in 10 pezzi uguali. Friggere i filetti da entrambi i lati a fuoco medio per circa 2 minuti

Spalmare la salsa su entrambe le metà del panino Rusty Burger. Ricoprire la parte inferiore con ravanelli e germogli.

Adagiare il filetto di pesce, le cipolle, i cetriolini e i germogli e mettere il coperchio.



Consiglio

Per ottenere un pesce fritto ben dorato e morbido all'interno, infarinare il filetto di luccioperca con un po' di farina prima di friggerlo.