

VEGGIE BURGER CON STRACCIATELLA E OLIVE

INGREDIENTI

2 GARDEN GOURMET Sensational Burger
2 panini da burger
1 cespo di scarola
1/2 spicchio di aglio
40 g di stracciatella di burrata
4 olive taggiasche
300 g di patate
2 cucchiari di olio d'oliva
2 cucchiari di maionese
20 g di pangrattato
1 peperone crusco
q.b. di sale
1 cucchiaino di paprika affumicata

 2 PORZIONI

 40 MIN

 FACILE

Avete voglia di provare una ricetta per un burger di tutto un altro livello? Provate il Sensational Burger Garden Gourmet accompagnato da stracciatella di burrata e olive, con contorno di patate croccanti per un pasto sensazionalmente gustoso!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preparate la scarola e le olive

Sciacquare la scarola sotto l'acqua corrente, livellate il torsolo e levare le impurità. Soffriggere delicatamente l'aglio in una padella antiaderente con l'olio. Rimuovere l'aglio, aggiungere le olive taggiasche e poi coprire con la scarola intera a testa in giù, senza asciugarla. Far cuocere con un coperchio a fuoco medio per 10 minuti, poi verificare che la scarola sia ben appassita e morbida, alzate la fiamma per far evaporare l'acqua e salate.

2. Cuocete i Sensational Burger

Fate cuocere i burger come consigliato sulla confezione.

3. Componete il vostro panino

Passate un velo leggero di maionese o tostate semplicemente le fette di pane all'interno. Componete il panino versando alla base la stracciatella, poi il burger e infine qualche foglia di scarola con le olive.

4. Preparate le patate

Pulite le patate, tagliatele a spicchi larghi mantenendo la buccia e lasciatele in ammollo in acqua fredda per 20 minuti. Preparate un mix con pangrattato, paprika, un pizzico abbondante di sale. Scolate le patate, versatele nel mix e irroratele con un apio di cucchiari di olio.

5. Infornate le patate

Infornate a 200° per circa 30 minuti. Servite con il burger e la salsa.

6. Per la maionese al peperone

Fullare la vostra maionese preferita con il peperone crusco. Per un gusto più deciso aggiungere anche un paio di fettine di aglio privato dell'anima e frullare.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**