

Miniburgers aromatici con formaggio

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

I miniburgers aromatici con formaggio sono un secondo piatto molto divertente da preparare coinvolgendo anche i bambini. Per la loro semplicità i miniburgers aromatici al formaggio si sposano con un condimento leggero che esalti il profumo e l'aroma del pecorino racchiuso nell'impasto.



Per i miniburgers

>> Aglio fresco 1 spicchio	>> Pangrattato 50 gr	>> Sale q.b.
>> Carne di suino trita 500 gr	>> Pecorino grattugiato 50 gr	>> Salsiccia 100 gr
>> Olio di oliva 5-6 cucchiari	>> Prezzemolo fresco 30 gr	

Preparazione



Preparare gli ingredienti sul piano di lavoro (1); mettete nel mixer il pangrattato con il prezzemolo e lo spicchio di aglio, azionate qualche istante in modo da ottenere un composto molto fine e regolate di sale.

Unite in una terrina la carne trita di maiale e la salsiccia privata della sua pellicina superficiale; aggiungete alle due carni il trito verde (2) e poi il pecorino grattugiato (3);



amalgamate per bene il composto (4) e formate una palla; dividetela a metà (5) e da ogni metà ricavate 4 porzioni di ugual peso, in modo da ottenere 8 palline della stessa dimensione con cui formerete 8 miniburgers (6), appiattendole con le mani (o con l'apposito attrezzo).



Scaldate 3-4 cucchiari di olio e poi cuocete a fuoco vivace 4 miniburgers alla volta (7) per 5 minuti, girateli dall'altro lato (8) e cuoceteli altri 2-3 minuti.
Serviteli ancora caldi, accompagnandoli con un'insalata di pomodorini o con dei fagiolini lessati (9).