



PIATTI UNICI

Burger di patate e formaggio

9 Novembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
50 MIN



CALORIE
440K

NOTE
10 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

600 g di Patate

80 g di Scamorza affumicata

60 g di Pecorino grattugiato

100 g di Pangrattato

Amido di mais (maizena)

1 Uovo (per l'impasto)

1 Uovo

1 spicchio di Aglio

1 Limone bio

Noce moscata

Prezzemolo fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Lavate le patate e cuocetele a vapore per 25-30 minuti (calcolate il tempo da quando l'acqua bolle).
- Sbucciatele e passatele subito allo schiacciapatate, facendo ricadere la purea in una ciotola capiente.
- Schiacciate l'aglio con un pizzico di sale, usando la punta di un coltello a triangolo, fino a ottenere una crema. Conditela con un filo di olio e aggiungetela alle patate.
- Tritate la scamorza nel mixer procedendo a scatti, fino a ottenere delle briciole, e unitela al composto di patate; aggiungete il pecorino grattugiato e l'uovo per l'impasto, insaporite con una grattugiata di noce moscata, regolate di sale e poi mescolate per amalgamare bene. Se necessario, unite un po' di amido di mais setacciato.
- Con il composto ottenuto formate dei burger, schiacciateli e passateli nell'uovo avanzato sbattuto; ricopriteli con il pangrattato, quindi lasciateli rassodare in frigorifero per 10 minuti.
- Trascorso il tempo indicato, appoggiate i burger su una placca ricoperta con l'apposita carta e metteteli in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 20-25 minuti. Girateli con molta attenzione a metà cottura, usando una paletta piatta, finché risulteranno coloriti da ambo i lati.
- Distribuite sui burger del prezzemolo tritato e serviteli subito, accompagnandoli con fettine di limone.

Carla Marchetti