

Hamburger di zucchine *(Fast food)*



Preparazione

Tagliare le zucchine in quarti per lungo e poi a piccoli pezzettini. Prendere una padella e far insaporire un pò di olio con uno spicchio d'aglio, senza farlo bruciare. Aggiungere le zucchine e stufarle per una decina di minuti. Trasferirle poi in una boule ed aggiungere il pan carrè sbriciolato, il grana, l'uovo (non mettete subito tutto l'albume, regolatevi pian piano in modo da non ottenere un impasto troppo molle), il sale, il pepe e la menta fresca spezzettata. Lavorate il tutto con i rebbi di una forchetta e formate poi i vostri hamburger che cuocerete in padella per pochi minuti rigirandoli a metà cottura.

Consigli

Se ti piace l'idea di avere un hamburger più saporito, aggiungi una presa di formaggio come il Rodez oppure un pecorino!

Curiosità

L'hamburger è una polpetta di carne macinata, tuttavia puoi creare burger praticamente con tutto!

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 8 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Zucchine (due zucchine grosse o tre piccole)

Grana (tre cucchiaini colmi di grana)

Uova 1 unità

Pancarrè (tre fette di pancarrè)

Menta

Sale

Pepe

Aglio 1 spicchio

Sale