BURGER

SUGGERIMENTO: sostituite la salsa cocktail con la crema sweet chili.

Burger Gourmet

con salmone, gamberetti ed insalata di alghe

Per 10 burger:

10 burger Gourmet già pronti, art. 1600
10 filetti di salmone a dadini
3 uova
3 cucchiai di sesamo nero
Sale e pepe
10 foglie di lollo rosso
200 ml salsa cocktail
300 g insalata giapponese di alghe
500 g gamberetti puliti

1. Lasciar scongelare i panini per burger. Insaporire il salmone e le uova con sale e pepe. Formare 10 burger regolari.
2. Rosolare prima i gamberetti per 3 minuti e poi i burger per cinque minuti da ambo i lati.
3. Grigliare la parte interna dei panini, farcire con la salsa cocktail, l´insalata ed il pesce. Decorare con i gamberi e l´insalata di alghe. Chiudere il sandwich.

Molte altre idee per ricette su:
www.edna.ch/ricette

EDNA