

Burger Peccato di gola!



Ingredienti

- 2 Hamburger di Salmone
- 2 Panini (il nostro mais nero)
- Crescenza q.b.
- Insalata iceberg q.b.
- Cipolla bianca q.b.
- Farina q.b.
- pangrattato q.b.
- 1 uovo
- Olio d'arachidi q.b.
- ghiaccio

Per salsa cocktail:

- Ketchup q.b.
- Maionese q.b.
- Lime q.b.
- Arancia q.b.
- Vodka
- peperoncino*

*opzionale

Preparazione

1. Per preparare la cipolla frita, dobbiamo mettere le fettine di cipolla 1/2 ora in acqua e ghiaccio. Successivamente le asciughiamo e passiamo nella farina, uovo, pangrattato e le friggiamo. Dopodiché mettiamole su carta assorbente ad asciugare.
2. Per preparare la salsa cocktail, dobbiamo unire, maionese 4 cucchiaini pieni, ketchup 2 cucchiaini, vodka 1 bicchiere da chupito, succo di 1/2 lime, 2 cucchiaini di succo d'arancia, peperoncino.
3. Scaldiamo bene la padella antiaderente e scottiamo l'hamburger di salmone.
4. Successivamente tostiamo il pane.
5. Ed infine assembliamo il burger in questo ordine: Crescenza, insalata, hamburger di salmone, salsa cocktail e cipolla frita.

PS: Uno sgarro, cicciosissimo da leccarsi i baffi!



PREPARAZIONE
15 minuti



COTTURA
3' min circa



DIFFICOLTÀ
FACILE



PORZIONI
2 persone