



Burger alla senape

Ricetta di La Nostra Cucina - Milano

Ingredienti

1 confezione di composto per burger e polpette gusto pollo.

3 cucchiaini di senape

200g di panna vegetale

poca erba cipollina

2 rametti di rosmarino

olio extra vergine d'oliva

sale e pepe a piacere

Preparazione

Seguendo le istruzioni sulla confezione formate quattro hamburger.

Fate poi rosolare gli hamburger in una padella con l'olio e il rosmarino e rigirateli un paio di volte in modo che prendano un bel colore.

Salateli e pepate.

Asciugateli su carta da cucina e teneteli da parte.

Staccate il fondo di cottura con mezzo bicchiere d'acqua e scioglietevi la senape.

Diluite con la panna vegetale e fate restringere a fiamma vivace.

Eliminate il rosmarino.

Rimettete gli hamburger nel fondo di cottura e rigirateli un paio di volte in modo che si insaporiscano.

Serviteli con una spolverata di erba cipollina.

