Hamburger di verdure

Pubblicato: 14-01-2022 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 1 carota
- 1 zucchina
- 1 cipolla
- 1 patata
- poco capuccio affettato sottilmente
- erbe aromatiche
- 1 cucchiaio di paprica dolce
- 1 uovo
- sale e pepe
- pan grattato

Preparazione:

Grattugiare le verdure e cercare di togliere più acqua possibile.

Farle soffriggere in padella per 5 minuti, aggiungere le erbette aromatiche, la paprica e il sale e pepe.

Sbattere in una ciottola l'uovo e aggiungerne metà all'impasto e amalgamare bene, aggiungendo anche 2 o 3 cucchiai di pangrattato.

Far raffreddare e con un coppapasta di circa 8 cm. formare degli hamburger, passarli nel pangrattato e cuocerli in padella con poco olio.

Fare attenzione perchè risulteranno morbidi e si sfaldano facilmente.