

Burger di fagiolini e patate

Senza glutine



Ingredienti

300 gr fagiolini

400 gr patate

50 gr parmigiano

1 uovo grande

olio extravergine d'oliva

sale q.b.

50 gr pangrattato senza glutine #

Procedimento

Fate bollire i fagiolini in acqua salata. Scolateli e si tagliateli finemente a coltello. lessate una patata grande e si schiacciatela mentre è ancora calda. Mettete in una ciotola la patata insieme ai fagiolini tritati, parmigiano, pangrattato, uovo intero e sale. Impastate con le mani. Create con un coppapasta da 8 cm sei burger di uguale dimensione. Passate nel pangrattato. Cuocete in padella con poco olio a fuoco medio 7-8 minuti per lato.

Ricetta originale dal web