Alessandro Borghese Kitchen Sound, il Krabby Patty... alla Spongebob

borghese-10-84a3f2d2

KRABBY PATTY
TRATTO DA: SPONGEBOB
(Costo € - Tempo 25min - Difficoltà #)

Ingredienti:
200g merluzzo
100g formaggio spalmabile
4 panini da hamburger
1 pomodoro grande
8 foglie di radicchio
2 uova
1 cipolla media rossa
Mazzetto di prezzemolo
Olio extravergine d’oliva q.b.
Farina q.b.

Preparazione:
In una ciotola spezzetta il merluzzo. Aggiungi prezzemolo tritato e olio extravergine.
Rosola il composto in una padella bollente aggiustando di sale.
Dopo qualche minuto, togli dal fuoco e all’interno di una ciotola incorpora 1 uovo e del pangrattato.
Mescola bene il tutto e con l’aiuto delle mani crea 4 hamburger.
Per la panatura, passa gli hamburger prima nell’uovo poi nella farina. Ripassali nell’uovo ed infine nel pangrattato.
Friggi in olio bollente fino a raggiungere la doratura.

Nel frattempo taglia il pomodoro a fettine e la cipolla rossa ad anelli.
Farcisci il tuo hamburger alternando: pane, formaggio spalmabile, pomodoro, radicchio, pesce e così via….
Concludi gustandoti golosamente il tuo KRABBY PATTY!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.