Alessandro Borghese Kitchen Sound, burger di scottona con insalatina

borghese-20-31120b93

https://vimeo.com/432709289

BURGER DI SCOTTONA CON INSALATINA CRUDA DI CAROTE DI POLIGNANO, YOGURT E PANE ARABO

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
4 burger di scottona
4 pane arabo
6 carote di Polignano di colore differente
150 g yogurt magro compatto
2 rametto di finocchietto
30 g miele millefiori
50 g nocciole piemontesi tostate
olio, sale e pepe q.b.

Preparazione:
Mondare le carote, pelarle e grattugiarle finemente. Condire le carote con un filo d’olio e un pizzico di sale e lasciarle riposare in modo da renderle più morbide. A parte condire lo yogurt con il finocchietto tritato, il miele, pepe nero e sale. Mescolare, quindi, lo yogurt e le carote. Tritare grossolanamente le nocciole tostate. Cuocere il burger in padella e scaldare il pane arabo. Una volta cotto il burger tagliarlo in maniera irregolare; quindi farcire il pane arabo con il burger, l’insalatina di carote e yogurt e

rifinire il tutto con la granella di nocciole.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno