

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](#)