



CUCINA CON NOI!

Mini Burger con zucchine grigliate e pomodori verdi

INGREDIENTI

4 Mini Burger alle Verdure Orogel

4 panini morbidi piccoli

200 g di Zucchine Grigliate Orogel

2 pomodori verdi medi

2 cucchiaini di maionese light

1 cucchiaino di senape dolce

2 cucchiaini di aceto di riso

1 spicchio d'aglio

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

4 foglie di basilico

semi di papavero



30



4



Facile



Antipasti



Padella

Preparazione

- 1** Affettate i pomodori a 3-4 mm di spessore, sistemateli sul fondo di una pirofila o di un piatto fondo. Mescolate l'aceto di riso con 2 cucchiaini d'olio, versate il condimento sui pomodori, unite le foglie di basilico spezzettate e l'aglio tagliato a fettine sottili. Coprite con la pellicola e lasciate marinare per 15 minuti.
- 2** Cuocete le zucchine grigliate in padella per 5 minuti. Cuocete i mini burger in una padella antiaderente per 5 minuti, copriteli e girateli una volta a metà cottura. Togliete il coperchio e cuoceteli altri 3 minuti girandoli spesso. Mescolate la maionese con la senape.
- 3** Tagliate i panini a metà e tostate la parte interna su una piastra o sul fondo di una padella antiaderente. Spalmate la base di ogni panino con la salsa, unite i semi di papavero, una fetta di pomodoro scolata dalla marinata, qualche rondella di zuccina e il mini burger.
- 4** Coprite con l'altra metà del panino, infilate con uno stuzzicadenti e servite.

