



CUCINA CON NOI!

Mini Burger con chutney di mango e spinacini

INGREDIENTI

4 Mini Burger Benessere Orogel

4 panini tondi piccoli

100 g di spinacini

olio extravergine d'oliva

1 mango maturo ma sodo (circa 300 g)

50 g Cipolla a Cubetti Orogel

50 g di zucchero

80 ml d'aceto

1 pezzetto di peperoncino fresco

10 g di grani di senape

sale

1 pezzetto di zenzero



45



4



Media



Panini



Padella

Preparazione

- 1** Frullate la cipolla con lo zenzero tagliato a fettine, i grani di senape e il peperoncino. Unite 2 cucchiaini di aceto, un pizzico di sale e 2 cucchiaini d'olio. Frullate ancora fino a ottenere una pasta.
- 2** Cuocete mescolando per circa 10 minuti, unite il resto dell'aceto e lo zucchero e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Pelate il mango e tagliatelo a cubetti, unitelo al fondo e fate cuocere dolcemente per 15-20 minuti.
- 3** Cuocete i mini burger con un filo d'olio in padella coperti per 5 minuti, girandoli a metà cottura sull'altro lato. Togliete il coperchio e cuocete per altri 3 minuti girandoli spesso.
- 4** Tagliate i panini a metà e grigliate la parte interna. Spalmateli con il chutney, farciteli con gli spinacini leggermente conditi con sale e olio e adagiatevi il burger caldo. Completate con l'altra metà del

pane e fermate con uno stuzzicadenti.

