



CUCINA CON NOI!

Insalatina di risi con sandwich di Burger Bio ripieni di ricotta al finocchio selvatico

Esotica ma anche mediterranea, leggera e gustosa. Abbiamo pensato a una ricetta che farà innamorare tutti i clienti. Cucina con Orogel un'insalatina fresca di risi con sandwich di burger bio ripieni di ricotta al finocchio selvatico.

INGREDIENTI

24 Burger Finger Burger Zucca e Carote Bio

Ricotta 320g

Finocchio selvatico

4 risi: nero, integrale, rosso, basmati (60g per tipo di riso)

Cavolfiore 120g

Sedano 80g

Carote 80g

Zucchine 80g

Scalognò 120g

Aceto

Sale

Olio evo

Finocchio selvatico tritato



20



4



Facile



Contorni



Forno

Preparazione

1

Cuocere 8 minuti i **Finger Burger** in una teglia in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Togliere dal forno e far raffreddare

2

Cuocere tutti e 4 i risi secondo i rispettivi tempi di cottura e far raffreddare

3

In una casseruola con acqua, aceto bianco e sale sbollentare uno per volta cavolfiore, carota,, scalogno e zucchine, secondo i loro tempi di cottura e far raffreddare

4

Preparare la ricotta per il ripieno mantecando assieme: ricotta, pizzico di sale, olio e finocchio selvatico

5

Farcire i burger con un cucchiaino di ricotta. Comporre l'insalata di risi con verdure e disporre i burger.

