OLIO CUORE

Burger di salmone con maionese e patatine

Ingredienti

- 4 panini da hamburger
- 400 g salmone fresco pulito
- Erba cipollina
- 4 foglie insalata
- 200 g pomodori
- 100 g **Maionese Cuore senza uova con proteine vegetali**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

Inoltre:

- 300 g patate
- qb **Olio Cuore**

- **Portata: Piatti unici**
- **Tempo: 30''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 611.50 Kcal**
- **Grassi: 35.50 g**

Preparazione

- Preparare il burger: tritare finemente il salmone con l’erba cipollina e il sale, al fine di ottenere un composto malleabile.

- Su un foglio di carta-forno sistemare un coppapasta di Ø 10 cm, poi riempire con la polpa di pesce e pressare bene.

- Sfilare il coppasta e procedere alla formazione degli altri burger.
- Cuocere i burger sulla griglia calda. Conservare in caldo.
- Pelare le patate e tagliarle a stick.

- Versare l'**Olio Cuore** in una casseruola e portarlo alla temperatura di 160°C. Le temperature superiori accelerano la degradazione termica degli oli e dei grassi. È utile quindi procurarsi un termometro digitale da cucina per misurare la temperatura dell'olio.
- Friggere le patate e scolarle su carta da cucina, poi salare.
- Aprire i panini e scaldarli. Spalmare la base del panino con la **Maionese Vegetale Cuore**.

- Sovrapporre l’insalata, due fette di pomodoro, il burger e ancora un poco di maionese.

- Chiudere il panino e servire con le patatine fritte.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

Maionese Vegetale

Sale Iposodico