OLIO CUORE

Burger di salmone con maionese all’aneto



Ingredienti

- 4 fette pane integrale
- 400 g filetti di salmone fresco
- 200 g patate lessate
- 80 g **Maionese Vegetale Cuore**
- aneto
- pepe bianco
- 50 g pangrattato
- 2 cucchiai **Olio di Mais Cuore**
- Sale Cuore
- qb insalata
- qb germogli

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 20''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 493.25 Kcal**
- **Grassi: 28 g**

Preparazione

- Burger: sminuzzare i filetti di pesce e amalgamarli alle patate schiacciate. Regolare di sale e di pepe e mescolare.



- Modellare 4 burger.



- Impanare i burger nel pangrattato.



- Condire i burger con l’Olio Cuore.
- Infornare i burger a 190° per 15-20 minuti.
- Tostare le fette di pane.



- Porre la **Maionese Vegetale Cuore** in una ciotola e aromatizzare con l’aneto e il pepe bianco

- Spalmare con la **Maionese Vegetale Cuore** i crostoni, adagiare l’insalata, il burger e completare con altra **Maionese Vegetale Cuore**, l’aneto e i germogli.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Maionese Vegetale