

Hamburger mini su salsa di cannellini



Ingredienti:

- 400 gr di macinata scelta
- 1 uovo
- 2/3 fette di pancarrè
- 10 cucchiaini di latte
- 4 cucchiaini di pecorino romano
- 10 belle foglie di salvia
- 1 spicchio d'aglio medio
- sale e pepe bianco
- olio extravergine d'oliva (poco)
- un barattolino di fagioli cannellini pronti
- crema di balsamico
- gallette di mais (come base, facoltative)
-

Procedimento:

Metti il pancarrè in ammollo nel latte. Lava la salvia uniscila allo spicchio d'aglio, il sale e il pepe e fai un trito. Riunisci tutti gli ingredienti in una ciotola capiente e mescola bene. Fai delle belle polpette e schiaccia leggermente, ecco che li hai trasformati in graziosi hamburger. Metti un filino d'olio in padella aggiungi gli hamburger e cuocili a fiamma bassa per pochi minuti per lato. Nel frattempo che la carne è in padella, apri un barattolino di fagioli cannellini (già cotti) e frullane una parte aggiungendo un po' di crema di balsamico. Mescola e distribuisci la salsetta nel piatto lasciando qualche fagiolo intero per la decorazione.

Impiatta velocemente e servi in tavola.