

Il **vegburger** è un'alternativa sfiziosa vegetariana al classico hamburger di carne. Il suo gusto deciso piacerà anche agli amanti della carne.

Ingredienti:

pane comune q.b.
erbetta 500 grammi
ricotta di pecora 150 grammi
mostarda 100 grammi
insalata verde 80 grammi
uova 1
cipollotto 1
aglio 1 spicchio
parmigiano 2 cucchiaini
olio di oliva extravergine q.b.
peperoncino q.b.
sale q.b.

Preparazione :

- 1) Per preparare il **vegburger** devi per prima cosa saltare le erbe in precedenza tagliate a strisciole in una padella calda in cui avrai messo un filo di olio, il peperoncino e 1 spicchio d'aglio; sala le verdure e fai asciugare l'acqua in padella senza farle diventare troppo morbide.
- 2) Lascia raffreddare le verdure poi mescolale con la ricotta, il parmigiano e l'uovo e forma 4 polpette grandi poi schiacciale per renderle simili a un hamburger.
- 3) Passa i vegburger nel pane grattugiato e cuocile in padella con un filo di olio finché non saranno ben dorate. Taglia i panini a metà, tosta il lato interno e spennellalo con l'olio extravergine d'oliva e farcisci i **vegburger** con l'insalata, la mostarda di peperoni (o con i peperoni agrodolci) e il cipollotto tagliato a fettine sottilissime. A piacere si può aggiungere qualche foglia di basilico per esaltare ulteriormente il sapore del **vegburger** e fettine sottili di mozzarella. Richiudi i panini, fissali con uno stecchino e avvolgili nella carta oleata.



Come servire il vegburger

4) Il **vegburger** è un piatto vegetariano molto gustoso e ricco di sapore che si sposa ottimamente con una birra ghiacciata o un buon vino rosso da tavola.

