

# La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

## Burger con broccoli

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

200 Gr. Patate  
100 Gr. Broccoli  
20 Gr. Uovo  
16 Gr. Pangrattato  
16 Gr. Parmigiano Reggiano grattugiato  
Sale Q.B



### PREPARAZIONE:

Lavare le patate e cuocerle, preferibilmente al vapore, fino a quando saranno ben cotte, farle intiepidire e poi sbucciarle.

Nel frattempo mondare e lavare i broccoli e cuocerli, preferibilmente al vapore, fino a quando saranno ben cotti.

Passare le patate e i broccoli nel passaverdura oppure nello schiacciapatate, mettere il composto dentro una ciotola capiente e aggiungere il resto degli ingredienti (uovo, pangrattato e parmigiano) e impastare il tutto, dopo aver ben impastato formare 4 burger.

Impostare il forno a 170°/180° con forno ventilato (10° in più con forno statico)

Con il forno a temperatura infornare per circa 20/25 minuti.

Buon Appetito!



Difficoltà: facile



Tempo Preparazione: 60 min.  
Tempo Cottura: 20/25 min.