

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

Spinacine di carne bianca

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

140 Gr. Pollo
140 Gr. Tacchino
40 Gr. Patate
40 Gr. Spinaci
24 Gr. Pane grattugiato
22 Gr. Parmigiano Reggiano
20 Gr. Uova Pastorizzate
Olio Evo Q.B
Sale Q.B



PREPARAZIONE:

Cottura delle verdure: lavare accuratamente patate e spinaci e cuocere a vapore. Una volta cotti, lasciare raffreddare completamente per evitare che modificano la consistenza dell'impasto di carne.

Preparazione della base di carne: trasferire in una bacinella capiente la carne tritata di pollo e tacchino, assicurandosi che sia ben fine e uniforme.

Unione degli ingredienti: aggiungere nella stessa bacinella le patate, gli spinaci tritati, il pane grattugiato, le uova pastorizzate, il Parmigiano Reggiano, un filo di olio extravergine d'oliva e una dose moderata di sale. Mescolare con cura fino a ottenere un composto omogeneo.

Formatura degli hamburger: prelevare una porzioni da circa 50 g ciascuna, modellare inizialmente come polpette e appiattire con il palmo della mano per ottenere la forma dell'hamburger. Se disponibile, si può utilizzare una formattatrice per ottenere forme più regolari.

Cottura in forno: disporre gli hamburger su una teglia rivestita con carta forno o leggermente unta. Cuocere in forno preriscaldato a 175/180 gradi per 15-18 minuti , controllando la doratura e la consistenza. Il tempo può variare in base allo spessore degli hamburger e al tipo di forno.



Difficoltà: Facile



Tempo Preparazione: 30 Minuti
Tempo Cottura : 15/18 Minuti