



/ secondi piatti vegetariani

HAMBURGER DI CECI



Ingredienti

2 UOVA MEDIE
.....
1 SPICCHIO DI AGLIO
BIANCO PIACENTINO
.....
2 CUCCHIAINI DI SENAPE
.....
2 FETTE DI PANCARRÉ
.....
1 SCALOGNO CO.P.A.P.
.....
500 g DI CECI
.....
8 PANINI MEDI DA
HAMBURGER
.....
1 CUCCHIAINO DI ZENZERO
.....
INSALATA E POMODORI

Procedimento

- Scolate i ceci già cotti, metteteli poi in un frullatore con l'aglio, lo scalogno tritato, la senape, le uova, lo zenzero, il pancarré a cubetti, il sale e il pepe. Frullate il tutto fino ad ottenere una massa granulosa: a questo punto estraete metà del composto e ponetelo in una ciotola;
- frullate quindi l'altra metà fino a che diventi una crema liscia e omogenea. Mettete la crema ottenuta in una ciotola ed unitevi l'altra metà granulosa, amalgamando per bene i due composti. Con l'impasto ottenuto formate 8 hamburger e cuoceteli su di una bistecchiera ben calda, rigirandoli su entrambi i lati;
- servite gli hamburger di ceci ben caldi accompagnandoli con lattuga, pomodori, maionese e ketchup e i classici panini da hamburger.