

SECONDI PIATTI

Hamburger di pollo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Hamburger di pollo: una ricetta facile e veloce per soddisfare la voglia di fast food in maniera casalinga... La preparazione è semplicissima, il risultato spettacolare. Seguite i consigli di Luca e vedrete che soddisfazione!

INGREDIENTI

PANINI DA HAMBURGER 4
FESA DI POLLO macinata - 800 gr
ALBUME 2
FARINA
AGLIO IN POLVERE 1,5 cucchiari da tè
QUATTRO SPEZIE 1 cucchiario da tè
CUMINO 1 cucchiario da tè
PEPE BIANCO
LATTE INTERO
MAIONESE
LATTUGA ICEBERG O CAPPUCINA
OLIO DI ARACHIDI 1 l
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Posizionate sul tagliere un quadrato di carta forno grande quanto il coppa pasta che userete per modellare l'hamburger di pollo.

Posizionate il coppa pasta sulla carta forno e inserite dentro la carne macinata pressandola bene con un batticarne.



- 2 Mettete da parte il primo hamburger e procedete con gli altri cercando di utilizzare la stessa quantità di carne per ottenere hamburger omogenei nello spessore.



- 3 Se avete tempo passate gli hamburger in frigorifero o in congelatore affinché si compattino bene.

Versate della farina in una pirofila e aromatizzatela con dell'aglio secco, le quattro spezie, il cumino e due o tre pizzichi di pepe bianco.





4 In un'altra pirofila, versate gli albumi leggermente sbattuti con poco latte.



5 Fate scaldare dell'olio di semi per frittura a 180°C.

Nel frattempo passate gli hamburger dapprima nella farina e poi negli albumi.



6 Quando l'olio sarà caldo, tuffatevi gli hamburger per friggerli fino a cottura.



7 Lasciate riposare l'hamburger per qualche minuto dopo la cottura, quindi date l'ultima frittura, giusto per qualche secondo.



8 A questo punto scaldate una padella e tagliate a metà un panino da hamburger.



9 Scaldare le metà del panino in padella dalla parte della mollica.



- 10 Spalmate della maionese sul fondo del panino, coprite con l'hamburger che salerete leggermente e coprirete con dell'insalata.





11 Condite nuovamente con della maionese e chiudete con la seconda fetta di pane.



12 Servite immediatamente gli hamburger di pollo ancora ben caldi.