

SECONDI PIATTI

Hamburger di salmone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



L'**hamburger di salmone** è facile da fare e piace sempre a tutti, e poi che sfizio portarlo a tavola! Una bella variante del ben più famoso hamburger di carne tutta da provare e testare, noi ci mettiamo con la nostra garanzia di buona riuscita, ora tocca a voi provarlo. Vi basterà abbinarla ad una semplice insalata e il gioco è fatto! Se amate particolarmente questo tipo di pesce, vi proponiamo allora anche un'altra ricetta gustosa: provate queste [pennette](#) sono buonissime!

PREPARAZIONE

- 1 Pelate le patate, affettatele finemente e friggetele in olio di semi di arachidi ben caldo. Quindi scolatele e trasferitele su fogli di carta assorbente per asciugarsi dall'olio in eccesso.



- 2 Preparete la salsina: aggiungete alla maionese uno spicchio d'aglio schiacciato con l'utilizzo di uno schiaccia aglio e l'aneto fresco tritato finemente; mescolate e mettete da parte.



3 A questo punto, prendete il salmone eliminate la pelle e tagliatelo a pezzettini.





- 4 Trasferite la polpa del pesce in un bicchiere, unite dell'erba cipollina fresca e frullate il tutto con un frullatore ad immersione oppure tritate finemente con un tritatutto.



- 5 Quindi, prendete un foglio di carta forno e dividetelo a metà, adagiate su una metà un coppapasta tondo e versateci il salmone frullato e aiutandovi con l'altro foglio di carta forno, premete affinché si possa compattare bene.

E' consigliabile far riposare gli hamburger di salmone in frigorifero per circa 30 minuti, cosicché possano conservare la forma durante la cottura.



6 Prendete una padella antiaderente, aggiungete un filo d'olio e lasciate prendere calore.



- 7** Quando l'olio è caldo aggiungeteci l'hamburger di salmone e lasciate cuocere da entrambi i lati fino a che non abbia cambiato completamente colore.



- 8** Aprite il panino e mettetelo a riscaldare in forno.

A questo punto assemblate il panino: spalmate una generosa quantità di maionese sulla base del pane, aggiungete qualche foglia di insalata, appoggiatevi sopra l'hamburger sul quale distribuirete una presina di sale, coprite con delle fettine di pomodoro e cetriolini, distribuite altra maionese all'aneto e chiudete con la parte superiore del panino.



9 Servite l'hamburger di salmone con le patatine preparate in precedenza.

