Pomì
O Così. O Pomì.

Burgers di verdure



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Carote: 2
- Funghi champignon: 5
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Patate: 500 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Zucchina: 1

Preparazione

I burgers di verdure sono una ricetta davvero deliziosa, la versione vegetariana dei classici **hamburger** di carne. Io li preparo spesso con tutte le verdure che ho in casa, ci piacciono tantissimo! I burgers di verdure sono perfetti da gustare da soli o dentro ad un bel panino. Dovete assolutamente provarli, **li adoreranno anche i più piccini!**

I burgers di verdure sono super semplici e veloci da preparare: come prima cosa sbucciate le patate, tagliatele a tocchetti e sbollentatele. Non appena saranno cotte, schiacciatele con uno schiacciapatate.

In una padella versate l'olio extra vergine di oliva e fate imbiondire uno spicchio di aglio. Eliminate l'aglio e mettete le carote, i funghi e le zucchine tagliati a pezzettini, **i Pomodori a Cubetti Pomì** e lasciate cuocere per una decina di minuti.

Condite la purea di patate con le verdure, parmigiano grattugiato, sale, pepe e mescolate. Prelevate un po' di composto e formate i burgers di verdure.

Cuocete i burgers di verdure in piastra o in padella antiaderente (senza olio) per circa 5 minuti per lato o in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 100 gr

