DailyBread®

Come, quando, vuoi.

Ricetta con Lievito Madre Burger Dailybread

Fish burger con salsa tartara

Ingredienti

- Ingredienti per 4 persone
- 600 g di filetto di merluzzo già pulito
- farina 00 q.b.
- pangrattato q.b.
- 1 limone biologico (solo la buccia)
- 2 uova
- 1 fettina sottile di formaggio
- salsa tartara q.b.
- olio di arachidi q.b.
- sale q.b.

Preparazione

Pulisci i filetti di merluzzo e lavali. Se congelati, lasciali scongelare a temperatura ambiente e poi lavali sotto l'acqua corrente. Infine, asciugali con un pò di carta da cucina.
Taglia il merluzzo a tocchetti e poi tritalo con il mixer. Unisci la scorza di limone grattugiata e un pizzico di sale e pepe. Mescola tutto il composto per ottenere un impasto omogeneo. Forma 8 palline con il composto e poi schiacciale fino a dargli la classica forma dell'hamburger.
Sbatti le uova in un contenitore e metti un pò di farina in un altro piatto. Dopodiché passa ogni medaglione di pesce nella farina, poi in un altro piatto contenente le uova sbattute con un pizzico di sale.
Passa gli hamburger di pesce nel pangrattato e friggi gli hamburger di pesce in una pentola con l'olio di arachidi bollente per 8 minuti. Gira a metà cottura e togli dal fuoco quando sono dorati. Servi i medaglioni di pesce fritti ancora caldi.
Passa per alcuni minuti il pane per burger con lievito madre, dopodiché spalma la salsa tartara sui lati interni del pane e metti la fettina di formaggio a temperatura ambiente. Infine, adagia sopra l'hamburger di pesce sopra il formaggio.

Gli hamburger di pesce sono un **piatto leggero e molto gustoso**, adatto per una cena tra amici e in famiglia. Per la ricetta abbiamo scelto un pesce che piace molto anche ai più piccoli: il **merluzzo**. Il sapore è delicato e si presta bene ad essere accompagnato a **verdure grigliate** oppure **fresche** o **caramellate**, come la cipolla. Inutile dire che l'hamburger di pesce è ancora più buono se accompagnato dalle **patatine fritte.** Buon appetito!