

Hamburger di pollo agli Spinaci con patate croccanti



Difficoltà: **Bassa**

Preparazione: **15 min.**

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 1 Confezione di [Hamburger di Pollo agli Spinaci Avimecc](#)
- 3 Patate
- 1 Rametto di Rosmarino
- Sale q.b.
- Olio q.b.

PREPARAZIONE:

Lavate le patate e tagliatele a fette sottilissime mantenendo la buccia esterna.

Piastratele per 3/4 minuti per lato controllando di tanto in

tanto la cottura.

Ultimata la cottura disponetele patate croccanti su un piatto aggiungendo dell'olio extravergine di oliva, rosmarino e sale.

Scaldate una bistecchiera e cuocete gli [hamburger di pollo agli spinaci](#) per 3 minuti/lato. Una volta cotti, disponeteli sul letto di patate che avete preparato prima o semplicemente accanto.

Buon appetito!

Si ringrazia: Simo Chef