Hamburger di pollo agli Spinaci con patate croccanti



Difficoltà: Bassa Preparazione: 15 min.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 1 Confezione di <u>Hamburger di Pollo agli Spinaci Avimecc</u>
- 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 <u>hamburger di pollo</u> 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