

Hamburger di Pollo allo Speck con Rucola, Mela e Noci



Difficoltà: **Bassa**

Preparazione: **15 min.**

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 1 Confezione di [Hamburger di Pollo allo Speck Avimecc](#)
- 1 Mazzetto di Rucola Fresca
- 1 Mela
- 50g Noci Sgusciate
- Olio q.b.

PREPARAZIONE:

Prepariamo l'insalata lavando la mela, eliminando la buccia e tagliandola a dadetti.

Laviamo la rucola fresca, eliminiamo dai rametti le parti più

spesse e tagliamo gli steli grossolanamente. Adagiamo la rucola sul fondo di un piatto e aggiungiamo sopra le mele tagliate in precedenza. Aggiungiamo infine le noci sgusciate e condiamo con Olio Extravergine d'oliva e un pizzico di sale.

Passiamo adesso a preparare l'[Hamburger di pollo allo Speck](#).

Riscaldiamo bene la piastra e facciamo cuocere i nostri [Hamburger](#) per 6 minuti circa per lato.

Ultimata la cottura serviamo il tutto. Buon appetito!