

Hamburger di pollo Classici con vellutata di cavolo rosso



Difficoltà: **Bassa**

Preparazione: **45 min.**

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 1 Confezione di [Hamburger di Pollo Classico Avimecc](#)
- 1/2 Cavolo rosso
- 1 Patata
- 1/2 Cipolla
- 1lt di Acqua
- Olio Extra Vergine di Oliva q.b.
- Sale q.b.

PREPARAZIONE:

Lavate il cavolo, la patata e la cipolla, tagliateli

grossolanamente e versateli in una pentola insieme all'acqua. Fate cuocere per 40min a fuoco lento.

A cottura ultimata togliere l'acqua in eccesso e frullare con l'aiuto di un mixer o mini primer.

Aggiungete il sale, frullate per un altro minuto e versate la vellutata in una ciotola. Scaldare una bistecchiera e cuocete l'[hamburger](#) 3 minuti per lato. Servite aggiungendo dell'olio di oliva alla vellutata.

Buon Appetito!

Si ringrazia: Simo Chef