

# Hamburger di Pollo panato



Difficoltà: **Bassa**

Preparazione: **15 min.**

## **INGREDIENTI:**

- Hamburger di Pollo Avimecc
- Buns
- Farina di mais tostata o pane grattugiato
- Olio di Semi

- Uova
- Lattuga
- Pomodoro
- Mozzarella
- Origano
- Maionese

## **Hamburger di Pollo Panato**

### **Preparazione:**

#### **1. Preparazione del pollo:**

- Per preparare gli hamburger di pollo, prima infarinarli, poi immergerli nell'uovo sbattuto e infine ricoprirli con farina di mais tostata o pane grattugiato.

#### **2. Cottura:**

- Friggete gli hamburger in abbondante olio di semi ben caldo, terminata la cottura adagiate gli hamburger su carta assorbente da cucina.
- Se preferite la cottura in forno adagiateli su una teglia foderata con carta da forno, infornate a 180 gradi per circa 20 minuti fino a che saranno ben dorate e croccanti.

#### **3. Suggerimenti:**

- Tagliate a metà un panino e assemblate un vero Hamburger con lattuga, pomodoro e mozzarella. Aggiungete salse a piacimento come maionese o ketchup!

Buon appetito!