



Hamburger di patate e ciuffi di calamari fritti

INGREDIENTI

- Ciuffi di calamari
- Olio di semi di girasole
- Farina

Hamburger di:

- Patate bollite e schiacciate
- Menta
- Parmigiano grattugiato
- Pecorino grattugiato
- Uova
- Pan grattato

ESECUZIONE

Far scaldare l'olio nella pentola Eccofritto Ballarini e contemporaneamente far scaldare la Grigliatona Ballarini. Nel frattempo preparare gli hamburger con l'impasto a base di patate realizzato in precedenza. Posizionare gli hamburger sulla Grigliatona e girarli dopo alcuni minuti. Nel frattempo infarinare i ciuffi di calamari e immergerli nell'Eccofritto. Lasciar friggere per circa 5 minuti. Rimuovere il tutto, salare i ciuffi di calamari ed impattarli con gli hamburger di patate.

PENTOLE BALLARINI UTILIZZATE

Grigliatona: una speciale maxi piastra in alluminio ad alto spessore per grigliare alla perfezione carne e verdure!

Eccofritto: il set intelligente per la tua frittura! con coperchio antischizzo e cestello intelligente che si appoggia sui bordi della pentola per scolare l'olio mantenendo il calore del cibo!