

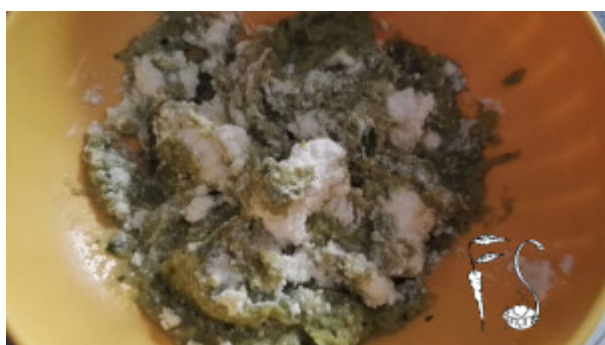


Prima di tutto preparate le patate al forno seguendo la nostra ricetta ([leggi qui](#)).

Dopodiché mettete un filo d'olio evo in una padella e mettete a cuocere i piselli a fuoco medio per circa 15 minuti. Quando i piselli saranno ben cotti e morbidi, trasferiteli in un contenitore. Lavate bene e asciugate il prezzemolo e spezzatelo grossolanamente all'interno del contenitore insieme ai piselli. Aggiungete abbondante olio evo e frullate tutto con un minipimmer.



Se il composto vi sembra troppo denso e difficile da lavorare, aggiungete qualche cucchiaino di acqua calda. Versate il composto in una ciotola, aggiungete la ricotta e mescolate bene.



Aggiustate di sale e pepe. Aggiungete l'uovo e amalgamate bene il composto. Aggiungete parmigiano e pangrattato fino a che il composto non risulterà denso a sufficienza per poter essere lavorato con le mani. A questo punto suddividete il composto in due parti e formate, con ogni parte, una pallina lavorandolo con le

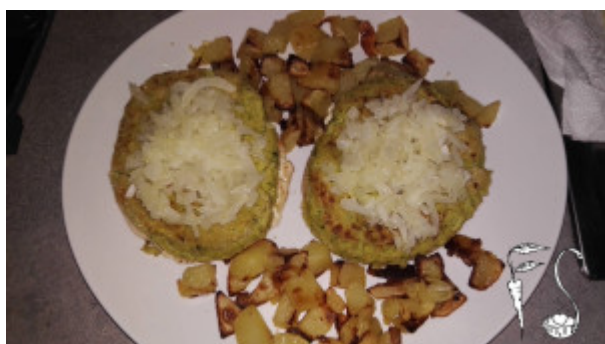
mani. Ripassate ogni pallina nel pangrattato e, con l'aiuto di uno stampo per hamburger, schiacciate il composto in modo da dargli la forma di hamburger. In un'altra padella mettete un po' di olio evo e mettete a rosolare i due hamburger.



Lasciate cuocere 5/6 minuti per lato, fino a che il pangrattato esterno non risulterà ben dorato.

Nel frattempo, tagliate finemente il cipollotto. In un'altra padella mettete a cuocere il cipollotto con un filo d'olio evo a fuoco lento finché non diventerà trasparente.

Tagliate a metà i panini da hamburger e abbrustoliteli all'interno in un tostapane o sulla griglia. Mettete un cucchiaino di maionese sulla metà inferiore del panino, adagiatevi sopra l'hamburger di piselli e ricoprite con un po' di cipollotto.



Chiudete il panino e...buon appetito!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)