

Mini hamburger di gateau con tomini



Oggi vi suggeriamo una “ricetta riciclo”! Con il gateau avanzato per cena, ho pensato di ricavarne dei [mini hamburger](#) che ho poi accompagnato con dei tomini, ed ecco pronto uno sfizioso antipasto o aperitivo!

Ingredienti per 4 mini hamburger

200 g di patate rosse (circa 1 patata media)

40 g di prosciutto cotto di 3 o 4 mm di spessore

20 g di provola

1 cucchiaio pieno di parmigiano grattugiato

1 cucchiaio di pangrattato

1 uovo

olio evo

un pizzico di noce moscata

sale e pepe

4 panini per mini hamburger

2 fette di speck

6 mini tomini

Preparazione

Per prima cosa preparate il gateau (leggi [qui](#) la ricetta).

Tagliate a metà i panini per mini hamburger e mettete

ogni parte ad abbrustolire nel tostapane. Nel frattempo avvolgete 4 dei 6 mini tomini con le fette di speck e mettete tutti e 6 i tomini in padella a fuoco medio.

Aiutandovi con un coppa pasta, ricavate dei mini hamburger di gateau e adagiateli sulla metà inferiore del panino e ricoprite con l'altra metà. Ripetete la stessa cosa per tutti e 4 i panini.

Di tanto in tanto girate i mini tomini per farli cuocere su ogni lato. Quando si saranno ammorbiditi, senza che sia fuoriuscito il formaggio all'interno, toglieteli dalla padella e impiattate.

Alternate un mini hamburger ad un mini tomino con lo speck e posizionate al centro i due tomini senza speck.



Ed ecco pronto un ottimo finger food! Se il gateau di patate vi è avanzato dalla cena del giorno prima, i mini hamburger con tomini possono essere un'ottima e veloce idea per "riciclarlo" la sera dopo, evitando sprechi!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)