

Pranzo

Egg burger con salsa alla senape dolce

Una ricetta che unisce le note dolci della senape e quelle salate del capuliatto di pomodori secchi, con un tocco di piccante della salsa Sriracha.

Questa ricetta della nostra *@stefalama* sarà **un'esplosione di sapori e consistenze**.

Preparazione

Persone

Difficoltà

40 min.

4

Media

Ingredienti

- 4 panini proteici Pan Prò Pandittaino
- 4 uova
- 4 cucchiaino raso di aglio in polvere
- 8 cucchiaini di senape
- 4 cucchiaino di sciroppo d'agave o miele
- 4 foglie di lattuga
- 80 g. di pomodori secchi
- 4/5 foglie di basilico
- Salsa piccante sriracha q.b.
- Olio extravergine d'oliva, sale, pepe q.b.

Preparazione

Preparate l'egg burger sbattendo le uova in una ciotola. **Aggiungete l'aglio** in polvere, il **sale** e il **pepe**.

Scaldare una padella antiaderente con un filo d'olio extravergine d'oliva, poggiatevi sopra un **coppapasta** e versatevi dentro il composto. Appena il burger si sarà addensato prendendo forma, rimuovete il coppapasta e **cuocete sul lato opposto**.

In un mixer aggiungete i **pomodori secchi**, l'**olio extravergine d'oliva** e qualche foglia di basilico. Tritate fino ad ottenere un composto semi-cremoso.
Per preparare la **salsa alla senape dolce**, amalgamate la senape con lo sciroppo d'agave.
Scaldate leggermente i burger e assemblate con la salsa alla senape dolce, una foglia di lattuga iceberg, l'egg burger, il capuliato e un cucchiaino di salsa Sriracha.



Link: <https://www.pandittaino.info/ricette/pranzo/egg-burger-con-salsa-alla-senape-dolce-capuliato-e-salsa-sriracha/>