

Merenda e aperitivo

Muffolette gourmet con burger di salmone

Quando la **morbidezza del salmone** incontra la **dolcezza della cipolla caramellata** e la **sapidità del piacentino ennese** il risultato è un'**esplosione di gusto** e consistenze racchiuso in una soffice Muffoletta Pandittaino.

Preparazione

50 min.

Persone

4

Difficoltà

Media

Ingredienti

- 4 Muffolette Pandittaino
- 400 g. filetto di salmone
- 1 uovo
- 2 Cipolle bianche
- 1 scorza di limone
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 tazzina di aceto di mele
- 200 g. di piacentino ennese
- 50 g. di songino
- 2 zucchine
- Pangrattato da pane di semola di grano duro Pandittaino q.b.
- Sale, pepe nero, prezzemolo q.b.
- Olio extravergine d'oliva

Preparazione

Per preparare i burger tritate il **salmone** e trasferitelo in una ciotola. Aggiungete l'**uovo**, il **prezzemolo tritato**, la **scorza di limone**, **sale** e **pepe**. Mescolate tutto e aggiungete il **pangrattato** fino a quando l'impasto non risulterà compatto.

Quindi prendete un foglio di carta forno, adagiatevi un coppapasta, versate il salmone lavorato e compattate bene prima di togliere dallo stampo. **Lasciate riposare in frigo per circa 20 minuti.**



... D
uo
che
sci
...
polle, tagliatele a fettine sottili e
a **15 minuti** con un filo d'olio
ele, aggiungetelo alle cipolle.
vapura.

...
otti
... poi conditele con un filo d'olio, sale

... e pepe.
Scaldate un filo d'olio in una padella e **fate cuocere i burger** di salmone su entrambi i lati.
Tagliate le **Muffolette** a metà e sistemate una base di **songino**, ricoprite il primo strato con una fetta di **piacentino ennese**, aggiungete i burger ancora caldi, la cipolla caramellata e le zucchine.
Richiudete le vostre Muffolette e **servite in tavola!**

Link: <https://www.pandittaino.info/ricette/merenda-e-aperitivo/muffolette-gourmet-con-burger-di-salmone-piacentino-ennese-e-cipolla-caramellata/>
