

Burger di cernia con patate, capperi e pinoli per grandi e piccoli

01/01/2016 19:00 | aggiornato 06/01/2016 08:31

Chi l'ha detto che il burger è solo di carne? Io lo preparo anche con i saporiti filetti di cernia cotti in forno oppure impanati e fritti in padella con l'olio.



Un'idea carina per far mangiare il pesce ai vostri piccoli.

Per questo burger ho usato la **cernia**, che amo molto per la sua carne soda e dal sapore delicato, ma potete farlo con il pesce che preferite. L'unica indicazione inderogabile è che il pesce sia freschissimo! Vi assicuro che solo in questo caso il risultato sarà buonissimo, parola della vostra Chiara Maci!

Vi consiglio di fare una capatina nella vostra pescheria di fiducia prima di cominciare a cucinare insieme il burger di cernia.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Metodo di cottura

Multiplo

Categoria

Secondi di pesce

Preparazione

15 minuti

Cottura

30 minuti

Tempo totale

45 minuti

Dosi

4

Ingredienti

Filetti di cernia

400 gr

Patate piccole

2

Finocchietto

q.b.

Pinoli

30 gr

Capperi dissalati

20

Olio evo

q.b.

Sale

q.b.

Pepe

q.b.

Preparazione

1. Per prima cosa lessate le patate, scolatele e tenetele da parte.
2. **Tagliate** quindi **i filetti di cernia in modo da fare una tartare**. Mi raccomando usate il coltello e non tritateli.
3. Tritate grossolanamente il finocchietto, i pinoli e i capperi. È molto importante **sciacquare bene i capperi** e tamponarli con della carta assorbente. Se avete tempo, potete anche tostare i pinoli in padella prima di aggiungerli.
4. Schiacciate le patate e in una ciotola, amalgamatele con la cernia, il finocchietto, i pinoli e i capperi e regolate di sale.
5. Con l'aiuto di un coppa pasta formate i vostri burger direttamente in una teglia, pressateli bene e lasciateli un po' alti. Aggiungete un filo d'olio e infornate a **200° per 10 minuti**.
6. Se volete, potete provarli anche impanati e fritti.

Vota la ricetta

 **SCOPRI GLI OUTFIT**
AUTUNNO/INVERNO

