

Alessandro Borghese Kitchen Sound, il Krabby Patty... alla Spongebob

borghese-10-84a3f2d2

KRABBY PATTY

TRATTO DA: SPONGEBOB

(Costo € - Tempo 25min - Difficoltà #)

Ingredienti:

200g merluzzo

100g formaggio spalmabile

4 panini da hamburger

1 pomodoro grande

8 foglie di radicchio

2 uova

1 cipolla media rossa

Mazzetto di prezzemolo

Olio extravergine d'oliva q.b.

Farina q.b.

Preparazione:

In una ciotola spezzetta il merluzzo. Aggiungi prezzemolo tritato e olio extravergine.

Rosola il composto in una padella bollente aggiustando di sale.

Dopo qualche minuto, toglì dal fuoco e all'interno di una ciotola incorpora 1 uovo e del pangrattato.

Mescola bene il tutto e con l'aiuto delle mani crea 4 hamburger.

Per la panatura, passa gli hamburger prima nell'uovo poi nella farina. Ripassali nell'uovo ed infine nel pangrattato.

Friggi in olio bollente fino a raggiungere la doratura.

Nel frattempo taglia il pomodoro a fettine e la cipolla rossa ad anelli.

Farcisci il tuo hamburger alternando: pane, formaggio spalmabile, pomodoro, radicchio, pesce e così via....

Concludi gustandoti golosamente il tuo KRABBY PATTY!

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno.