

## HAMBURGER CON FIOCCHI D' AVENA, UOVA E PATATA

Scritto da Adelina

Giovedì 07 Novembre 2013 10:56 - Ultimo aggiornamento Giovedì 07 Novembre 2013 11:01

---

per 4 persone:

- 150 grammi di fiocchi d' avena
- 80 grammi di pane grattugiato
- 30 grammi di formaggio grana
- 2 uova
- 1 patata lessata
- cipolla
- prezzemolo
- rosmarino
- salvia
- noce moscata
- sale.

Lessate una patata.

Ammorbidite i fiocchi d' avena nell' acqua e poi strizzateli con le mani.

Versate in una ciotola capiente i fiocchi d' avena, le uova, il pane e il formaggio grattugiati.

Aggiungete sale, noce moscata, salvia, rosmarino e prezzemolo tritati fini.

Schiacciate la patata lessa con un passaverdura.

## **HAMBURGER CON FIOCCHI D' AVENA, UOVA E PATATA**

Scritto da Adelina

Giovedì 07 Novembre 2013 10:56 - Ultimo aggiornamento Giovedì 07 Novembre 2013 11:01

---

Amalgamate bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto uniforme.

Formate degli hamburger che abbiano uno spessore di circa 8-10 mm, in modo da facilitarne la cottura e renderli più croccanti.

Fate soffriggere in una padella, con poco olio, mezza cipolla tagliata a spicchi sottili, salvia o rosmarino.

Aggiungete gli hamburger e fateli indorare, poi servite.