

Brunch

Burger di ricotta e tonno con pomodori e misticanza

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

25 min.

Persone

5

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 5 panini tondi con sesamo
- 250 g di ricotta
- 50 g di pangrattato
- 1 tuorlo
- 80 g di tonno sott'olio sgocciolato
- 25 g di formaggio grattugiato
- 1 ciuffo di prezzemolo Naturizia
- scorza di limone
- sale e pepe q.b.
- Per la panatura:
- 1 albume
- pangrattato q.b.

- Per farcire:
- misticanza Naturizia
- pomodori Naturizia
- maionese q.b.
- senape q.b.



Preparazione

In una ciotola, schiacciare la ricotta con una forchetta, aggiungere il tonno sgocciolato e sminuzzato. Unire il tuorlo, il prezzemolo tritato, il formaggio grattugiato, il pangrattato, la scorza di limone grattugiata, il sale e il pepe. Amalgamare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Prelevare delle porzioni di composto, arrotondare con le mani e appiattire formando dei medaglioni. Passarli prima nell'albume e poi nel pangrattato. Trasferire in una teglia microforata antiaderente e spruzzare con olio extravergine di oliva. **Cuocere nel forno o friggitrice ad aria** (oppure friggere in olio caldo) **a 190° C** per circa 20 minuti o fino a quando risulteranno ben croccanti e dorati.

Tagliare i panini in 2, spalmare la base con maionese e farcire con i burger, una fetta di pomodoro e misticanza. Spalmare la calotta con la senape e chiudere.
