Burger Vegetariano con Rosti Fantasia

TEMPI DI PREPARAZIONE	20 minuti
TEMPO DI COTTURA	25 minuti

Ingredienti per 4 persone

- g 300 di BURGER VALSOIA (4 burger)
- g 400 di patate
- g 400 di zucchine
- 2 rametti di timo
- g 20 di OLIO DI SOIA VALSOIA (2 cucchiai)
- sale e pepe

Procedimento

1. Scaldate il forno a 180 °C. Lavate, asciugate e spuntate le zucchine; lavate e sbucciate le patate. Tagliate le zucchine e le patate a julienne. Mettetele in una terrina, insaporitele con un poco di sale e di pepe e con le foglioline di 2 rametti di timo, quindi dividetele in 4 parti.

2. Scaldate mezzo cucchiaio di OLIO DI SOIA VALSOIA in un tegamino antiaderente e rovesciatevi un quarto del misto di verdure a julienne, pressate leggermente il composto e fatelo rosolare per 5 minuti. Appena si sarà formata una crosticina dorata, girate il composto e cuocete anche dall'altro lato. Ripetete l'operazione anche con le altre porzioni di patate e zucchine.

3. Tenete i rosti in caldo e nel frattempo cuocete i BURGER VALSOIA nel forno caldo per 15 minuti, girandoli una volta a metà cottura. Togliete i BURGER VALSOIA dal forno, disponeteli su un piatto da portata e copriteli con i rosti di patate e zucchine. Serviteli ben caldi.