

Burger Vegetariano con Patate

TEMPI DI PREPARAZIONE 20 minuti

TEMPO DI COTTURA 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 300 di BURGER SURGELATI VALSOIA (4 burger)
- / g 300 di patate
- / 1 cipolla
- / 1 spicchio d'aglio
- / 1 rametto di rosmarino
- / 4 foglie di salvia
- / g 40 di OLIO DI SOIA VALSOIA (4 cucchiaini)
- / sale e pepe



Procedimento

1. Sbucciate l'aglio e la cipolla e tritateli finemente, quindi fateli rosolare in un'ampia padella antiaderente con l'OLIO DI SOIA VALSOIA.
2. Lavate, sbucciate le patate e tagliatele a dadini; lavate, asciugate e tritate il rosmarino e la salvia. Unite le patate e il trito aromatico al trito di aglio e cipolla, fate rosolare per qualche minuto poi bagnate con una tazza di acqua e fate cuocere fino a quando le patate si saranno ammorbidite.
3. Unite i BURGER SURGELATI VALSOIA agli altri ingredienti, regolate di sale e pepe, cuocete per 5-6 minuti poi girate i BURGER SURGELATI VALSOIA e ultimate la cottura entro 5-6 minuti.