



Hamburger pollo-Tandori

Per 10 burgers :
.....

**10 pz. Panino per hamburger
rustico, art. 80303102**
**10 pz. a ca. 150 g Filetto di
petto di pollo**
3 cucchiari Tandori
80 ml olio
pepe e sale
10 fette formaggio di capra
2 pz. uovo
100 g pangrattato
10 foglie piccole lollo- bianco
2 pz. mango maturo
1 peperoncino rosso
1 cucchiaino succo di limetta
1 cucchiaino zucchero grezzo
1 spicchio aglio
2 pz. pomodori
2 pz. avocado
2 cucchiari succo di limetta
**1 punta di coltello cumino in
polvere**
.....

- 1** Lasciar scongelare il panino per hamburger rustico. Sbucciare il mango e tagliarlo a fette. Tagliare la polpa a pezzetti. Lavare e tagliare finemente il peperoncino. Fare una purea con circa 1/3 del Mango ed aggiungere infine il succo di limetta, il pepe-roncino ed il succo di limetta. Poi salare e zuccherare leggermente. Sbucciare e tagliare l'aglio.
- 2** Lavare e tagliare i pomodori a dadini. Tagliare a metà l'avocado ed estrarre il noc-ciolo. Prelevare la polpa con un cucchiaino e fare una purea aggiungendo il succo di limetta e 1 aglio. Aggiungere i pomodori a dadini ed insaporire con sale, pepe e cu-mino.
- 3** Lavare ed asciugare i filetti di pollo e poi tagliarli a dadini. Aggiungere il Tandori, 60 ml d'olio e ca. 10 cucchiaini di sale. Aggiungere i pezzetti di pollo. Gramolare con uovo e pangrattato, salare, pepare e preparare 10 polpette. Scaldare l'olio in una padella. Arrostire il panino da ambo i lati ed infine aggiungere il formaggio di capra quando il pane è ancora in padella.
- 4** Aprire il panino per hamburger con movimento rotatorio. Cospargere con la crema di avocado da ambo i lati e porre una foglia d'insalata sulla parte inferiore del panino. Aggiungere un cucchiaino di composta al mango. Dappoggiare infine il pollo arrostito ed il formaggio di capra sull'hamburger ed insaporire con un ulteriore cucchiaino di composta al mango. Chiudere il panino.