

HAMBURGUESA DE POLLASTRE A "L'AJILLO"



INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 400 g de cuixa de pollastre picada
- 50 g d'ou
- 40 g de pa ratllat
- 1 gra d'all
- 1 ramillet de julivert fresc
- Oli d'oliva verge extra
- Sal i pebre

ELABORACIÓ

1. Picar l'all i refogar-lo en una paella amb un raig abundant d'oli d'oliva verge extra.
2. Quan l'all comença a agafar color, afegir el julivert picat ben fi.
3. Barrejar amb el pollastre picat, l'ou i el pa ratllat.
4. Remenar el conjunt i posar a punt de sal i pebre.
5. Formar les hamburgueses.

NOTES:

