



Hamburger di uova - [Visualizza sul sito di silvia](#)

secondi piatti - uova - pane

da i menù di inTavola

Ingredienti
Per 4 persone

7 uova
50 gr.mollica pane
latte
60 gr.lardo
mezza cipolla
sale,pepe

Rassodare 6 uova lessandole 8 minuti calcolati dall'inizio del bollore dell'acqua.
Sbriciolare la mollica del pane,bagnarla nel latte e poi strizzarla bene
Tritare finemente il lardo (io l'ho tagliato a fettine poi l'ho messo un pò in freezer e l'ho frullato insieme prima alla cipolla e poi alla mollica strizzata e uova sode fredde.
Mettere il tutto in una ciotola e amalgamare con l'uovo crudo rimasto, aggiustare di sale e di pepe.
Dividere l'impasto in quattro parti, e modellare in modo da avere altrettanti hamburger.
Rosolare per 15 minuti totali in padella con due cucchiaini d'olio.

