



Hamburger di pesce - [Visualizza sul sito di Imma](#)

Secondi piatti - pesce - platessa

2 filetti di platessa, o altro tipo di filetti, 1 albume, 2 patate di media grandezza, pangrattato, farina, sale, pepe, mix formaggio grattugiato, aromi vari

Procedimento

Lessare le patate sbucciate e tagliate a pezzetti. Una volta cotte metterle nel robot da cucina con la platessa e mixare il tutto. Una volta ottenuto un composto alquanto cremoso, trasferirlo in una ciotola ed aggiungere l'albume e il formaggio grattugiato, sale e pepe, se l'impasto risulta molliccio si può aggiungere una fetta di pan carrè grattugiato. Lavorare bene e dare la forma di tanti hamburger. Passarli nel mix, di farina e pangrattato, aromi vari a piacere e friggere in abbondante olio caldo. Assorbirli con carta da cucina e servire. ancora meglio cotti a forno.

