



Hamburger di pollo con salsa yogurt e Cetrioli a fette

Ingredienti:

- Cetrioli a fette in agrodolce Saclà
- 2 panini per hamburger
- 250 gr di petto di pollo
- Scorza di limone
- Paprika dolce
- Insalata valeriana
- Cipolla di Tropea
- Pomodori
- Olio evo
- Pangrattato
- Sale

- **Per la salsa allo yogurt**
- 2 cucchiaini di yogurt greco
- 2 cucchiaini di limone
- 1 cucchiaino di olio evo
- Erba cipollina
- Sale
- Pepe



Preparazione:

- Frullate il petto di pollo con la scorza di limone, la paprika dolce e il sale.
- Bagnatevi le mani, formate 2 hamburger, passateli nel pangrattato e fateli rosolare in una padella antiaderente con un giro di olio evo per 3 minuti per lato.
- Nel frattempo in un ciotolino mettete lo yogurt greco, il limone, l'olio evo, il sale, il pepe e l'erba cipollina. Mescolate bene.
- Tagliate i panini in due e fateli abbrustolire. Lavate e tagliate a fette il pomodoro e la cipolla.
- Create il panino mettendo la valeriana, l'hamburger di pollo, il pomodoro, le cipolle a fette, i Cetriolini in agrodolce Saclà e lo yogurt greco. Buon appetito!