



Burger di Luganiga Ticinese

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 Luganighe Ticinesi
- 4 spicchi d'aglio
- 2 mazzetto d'erbe aromatiche, ad es. origano
- 24EL olio d'oliva
- 4 cipolle rosse
- 120g maionese
- 8EL yogurt al naturale
- 4 uova
- 120g rucola
- 4 panini, ad es. michette

Preparazione

1. Incidere il budello delle luganighe ed estrarre l'impasto.
2. Unire gli spicchi d'aglio schiacciati.
3. Staccare le foglie di origano dai rametti, tritare e aggiungerle la metà all'impasto di luganiga, poi impastare bene.
4. Formare burgers omogeni.
5. Scaldare la metà dell'olio in una padella ampia e rosolare i burger da ambo i lati per 8-10 minuti a fuoco medio.
6. Nel frattempo, tagliare le cipolle a fette.
7. Mescolare la maionese con lo yogurt e le restanti foglie d'origano.
8. Nell'olio rimasto cuocere le uova al tegamino a fuoco basso per ca. 4 minuti.
9. Servire i burger di luganiga sulle michette tagliate a metà e guarnire con maionese, rucola, anelli di cipolla e uovo.

