



Burger con Luganighetta Gran Riserva arrotolata e zucchine grigliate

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 panini morbidi per burger con semi di sesamo
- 4 Luganighette Gran Riserva da 180g
- 2 zucchine
- 2 pomodori
- 4 manciate di germogli alfa alfa
- 200g yogurt greco
- 8EL succo di limone
- q.b. olio d'oliva
- 8EL erbe miste tritate (erba cipollina, prezzemolo, menta, basilico)
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Versare lo yogurt in una ciotola, mescolarlo con le erbe, condirlo con sale, pepe e succo di limone a piacimento. Mescolare nuovamente e tenerlo da parte.
2. Lavare le zucchine, spuntarle e, con una mandolina o un pelapatate ad archetto, tagliarle a strisce sottili.
3. Scaldare una bistecchiera e, quando è calda, grigliare le zucchine su entrambi i lati.
4. Quindi, salare leggermente, peparle e tenerle da parte.
5. Lavare i pomodori e tagliare a fette.
6. Tagliare le Luganighette Gran Riserva in 2 parti uguali e arrotolare ogni pezzo a spirale fissandolo con degli stuzzicadenti.
7. A questo punto, cuocere la luganighetta sulla bistecchiera calda per 7-8 minuti rigirandola un paio di volte oppure rosolarla in padella con 2 cucchiai di olio per lo stesso tempo.
8. Appoggiare le luganighette su un tagliere ed eliminare gli stuzzicadenti cercando di mantenere unita la spirale.

9. Tagliare a metà i due panini e tostarli brevemente sulla bistecchiera o dorarli per pochi istanti in padella dalla parte tagliata.
10. Spalmare la base di ogni panino con lo yogurt alle erbe.
11. Guarnire con qualche fetta di zuccina e i pomodori.
12. Aggiungere la spirale di Luganighetta Gran Riserva, condire con un altro strato di yogurt, le zucchine rimaste e i germogli.
13. Richiudere i panini con la calotta superiore e servire.