

# Fish burger

---



Per 🍴 🍴 🍴 🍴 Fish burger

## Ingredienti

350 gr di ventresca di tonno  
250 gr di filetto di merluzzo  
1 piccolo spicchio di aglio  
1/2 cucchiaino di aneto  
olio extravergine d'oliva  
sale

## Procedimento

Tagliare a cubetti la ventresca di tonno e schiacciarli nello schiacciapatate. Tagliare a piccoli dadini il filetto di merluzzo e unire al tonno macinato. Aggiungere un pò d'olio, lo spicchio d'aglio tritato, il sale, l'aneto e impastare il tutto. Ritagliare da un foglio di carta da forno 8 dischi del diametro del vostro schiacciapatate. Formare 4 palle con l'impasto di pesce, poi posizionare un disco di carta sul fondo dello schiacciapatate, appoggiare sopra una palla, coprirla con un altro disco di carta e schiacciare per formare il vostro fishburger. Continuare con il rimanente impasto. Cuocere i fishburger su una piastra per qualche minuto da entrambi i lati e servire sopra delle foglie di lattuga.