



CHEF IN  
CAMICIA



# Tuna Cake Burger

## > INGREDIENTI

### Ingredienti per 1 panino

**Tempo di preparazione: 30 minuti +**

**tempo di riposo della cake**

**Difficoltà: Media**

- Pane per burger, 1;
- Tonno Rio Mare Extrà all'Olio Extravergine di Oliva, 160 g;
- Uovo, 1;
- Pane panko (2-3 cucchiaini per l'impasto + q.b. per impanare);
- Burro, 10 g;
- Aglio, 1 spicchio;
- Scalogno, ½;
- Erba cipollina, 2 g;
- Tabasco, 1 cucchiaino;
- Salsa Worcestershire, 1 cucchiaino;
- Maionese, 1 cucchiaino;
- Scorza di limone, q.b.;
- Asparagina, 30 g;
- Aglio, 1 spicchio;
- Formaggio spalmabile, 30 g;
- Pomodori datterini, 6;
- Basilico, 3 foglie.

## > PREPARAZIONE

- Tritare finemente aglio e scalogno e rosolarli in padella a fuoco dolce con una noce di burro, evitando di farli colorire troppo;
- In una bowl amalgamare i Filetti di Tonno Rio Mare all'olio di oliva, insieme ad aglio e scalogno, erba cipollina, Tabasco, salsa Worcestershire, maionese e scorza di limone, sale e pepe;
- Aggiungere il pane panko fino ad ottenere una consistenza adatta per formare un "patty", aiutandosi con un coppapasta;
- Lasciare riposare per almeno 1 ora in frigorifero;
- Passare leggermente nell'uovo, quindi nel pane panko;
- Rosolare in padella con un filo d'olio di semi fino a doratura, quindi completare la cottura in forno a 180° per 7-8 minuti;
- Nel frattempo frullare i pomodori datterini con olio, sale, e pepe, aggiungere il basilico spezzettato a mano e, con questa salsa, aromatizzare il formaggio spalmabile;
- Spadellare velocemente l'asparagina direttamente in padella, con uno spicchio d'aglio, sale e pepe;
- Comporre il burger spalmando alla base il formaggio spalmabile, adagiarvi sopra la tuna cake e gli asparagi spadellati, quindi richiudere il panino.

