



CHEF IN  
CAMICIA



## Burger di ceci alla piastra & Mousse al cioccolato con acqua faba

### > INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 25 minuti

Difficoltà: Facile

#### Per il burger di ceci alla piastra

- Ceci (*precotti*), 250g; € 0,56
- Pangrattato, 20g; € 0,30
- Patata (*cotta*), 1; € 0,20
- Curry, 1 cucchiaino; € 0,15
- Uova, 1; € 0,32
- Prezzemolo fresco; € 0,40
- Sale/Pepe.

#### Per la mousse al cioccolato

- Zucchero di canna, 30g; € 0,13
- Cioccolato fondente, 100g; € 0,99
- Acqua faba, 140g;
- Succo di limone, 1 cucchiaino. € 0,10

TOTALE: € 3,15

### > PREPARAZIONE

#### Per il burger di ceci alla piastra

- Frullare tutti gli ingredienti, (*tranne il pangrattato*) in un mixer fino ad ottenere un composto omogeneo;
- Trasferire il composto in una ciotola, unire il pangrattato e mescolare per bene;
- Prendere del composto e conferirgli la forma di un burger con un coppapasta;
- Grigliare i burger di ceci e servirli con dell'insalata di accompagnamento.

#### Per la mousse al cioccolato

- Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e lasciar intiepidire;
- Montare l'acqua faba con il succo di limone e unire successivamente poco per volta lo zucchero e il cioccolato;
- Trasferire il composto in cocotte monouso e lasciare riposare in frigo almeno 1 ora;
- Servire con della granella di frutta secca.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM