



## ELABORACIÓ

1. Pelar la ceba, la pastanaga i l'all.  
Ratllar la pastanaga i picar la ceba i el gra d'all ben fina.
2. Obrir el pot de lleties cuites i passar-les per aigua freda. Escórrer.
3. Posar les lleties ben escorregudes en un bol i xafar-les amb l'ajuda d'una forquilla.
4. Barrejar-hi les verdures, una mica d'ou, farina, sal i pebre.
5. Dividir aquesta mescla en quatre i dinar-li forma d'hamburguesa amb les mans o amb un motlle.
6. Posar en una paella amb una mica d'oli d'oliva fins que estiguin daurades.
7. Tallar una mica de tomàquet i formatge.  
Col·locar com a guarnició i amanir amb oli d'oliva, sal, pebre i orenga.
8. Finalment servir les hamburguesa acompanyada amb aquesta guarnició d'amanida.

## INGREDIENTS (4 PERSONES)

### Per l'hamburguesa

- 200 g de lleties cuites
- 50 g de pastanaga
- ½ ceba tendra
- 1 gra d'all
- 1 ou
- 2 cullerades de farina
- Oli d'oliva
- Sal i pebre negre

### Per l'amanida

- 2 tomàquets
- 1 bola de mozzarella fresca
- Oli i sal
- Orenga

## NOTES:

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

