
HAMBURGER SUPER ENERGY

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di hamburger,
- 1 Kg di patate Caserecce prefritte,
- 12 uova,
- parmigiano reggiano,
- pangrattato,
- noce moscata,
- burro,
- pepe,
- sale.

In una padella con olio e burro rosolate la cipolla tritata e cuocete gli hamburger ancora surgelati per solo 1 minuto per parte. In una terrina mescolate 2 uova con il parmigiano grattugiato, la noce moscata, sale e pepe quanto basta. Levate gli hamburger dalla padella e immergeteli nel composto e poi passateli nel pangrattato. Nel frattempo friggete le patate seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Riponete gli hamburger nella padella e ultimate la cottura a fuoco vivace girandoli di tanto in tanto. Disponeteli poi in una pirofila e mettete su ognuno un pò di burro e un uovo completo di albume e tuorlo. Mettete in forno caldo sino a cottura delle uova. Servite con patatine e ketch-up.