

Hamburguesa de lleties

UNA RECEPTE DE MONTSERRAT ILLAN I XAVIER TORRADO,
PROFESSORS DEL CAMPUS DE L'ALIMENTACIÓ DE TORRIBERA UB

Ingredients

- 160 g de lleties vermelles crues
- 1 gra d'all petit
- 1 ceba tendra petita
- 1 remolatxa cuita
- 1 culleradeta de pebre vermell
- Sal i pebre negre
- Farina de cigrons (opcional)

Elaboració

- Es couen les lleties en aigua abundant durant deu minuts. No han de fer-se puré.
- Mentrestant, es piquen l'all i la ceba ben petits i es ratlla la remolatxa.
- Un cop cuites les lleties, es colen i es deixen escórrer fins que quedin ben eixutes.
- En un bol es barregen tots els ingredients i se salpemben. Si cal, es corregeix la textura amb farina de cigrons.
- Es formen les hamburgueses i es couen en una paella calenta amb una mica d'oli.

VII FESTA DE LA CIÈNCIA
de la Universitat de Barcelona

Del 25 al 28 de maig

www.ub.edu/laubdivulga/festacienciaub



 Campus
de l'Alimentació
Universitat de Barcelona

 UNIVERSITAT DE
BARCELONA

LaUB
divulga