

HAMBURGUESA DE LLEGUMS

Ingredients per a 4 persones

- En aquesta recepta he utilitzat 700 g de mongetes seques cuites (poden ser mongetes vermelles o qualsevol altre llegum : lleties, cigrons....)
- 1 ceba dolça mitjana
- 3 pastanagues mitjanes
- 2 grans d'all
- Julivert picat
- 50 g de pa ratllat
- Pebre negre i comí al gust
- 3 cullerades soperes d'oli d'oliva verge
- Sal



Elaboració

1. Es ratllen les pastanagues, es piquen els alls i es talla la ceba ben fina.
2. Es trituren les mongetes i es mesclen amb la resta d'ingredients.
3. Es formen unes 12 hamburgueses i s'arrebossen amb el pa ratllat.
4. Es dauren dins d'una paella antiadherent o al forn.

Suggeriment

Es poden acompanyar amb una salsa de carbassa, porros o tomàquet.