

Anche in questo caso volevo svuotare il frigo e non mi andava di sprecare del buon pane.

**Ingredienti**
Pane raffermo
Brodo vegetale
Sale
Olio evo
Semi di lino
Pezzetti di formaggio stagionato
Formaggio spalmabile
Pangrattato
Spezie varie

**Preparazione**
Mettiamo in una ciotola il pane raffermo tagliato a pezzetti piccoli, in ammollo nel brodo vegetale per qualche ora in modo che si ammorbidisca per bene. Poi strizziamolo e mescoliamolo con tutti gli altri ingredienti, che useremo a nostro piacimento (riguardo le dosi) e creeremo delle polpette, i burger appunto che passeremo nell'olio e poi nel pangrattato prima di infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti (girandoli a metà cottura).

Quindi sforniamo e serviamo magari con dell'insalata.