BOLOGNA BURGER



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

10 g Fiokki - PC0
150 g Spinaci pronti (Gebrauchsfertiger Spinat) - T3P
20 g „Gli Arricciati“ (Halbgetrocknete Paprika) - XJ1X
20 g Pane grattugiato - Paniermehl - Q61
30 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
50 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62

Zutaten

50 ml Pasteurisiertes Ei
10 g Geriebener Parmesankäse
10 g Weizenmehl
1/2 Zwiebel
1 Blatt Salat
1 Scheibe Tomate
n.B. Petersilie
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Sonnenblumenöl

Zubereitung

Den Spinat gut abtropfen lassen, die essfertige, zerdrückte Kartoffel, den geriebenen Parmesan, die Fiokki, die mit dem Messer angeschnittenen halbgetrocknete Paprika und die Petersilie hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine 10 cm lange Frikadelle formen und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel in Ringe schneiden und in kochendem Öl anbraten, nachdem sie in Mehl getaucht wurde. Die Frikadelle in Ei und Semmelbrösel tauchen und in einer Pfanne mit etwas heißem Öl 1 Minute pro Seite braten. Beide Seiten des Brötchens mit Grancrema mit Parmesan g.U. bestreichen, ein Salatblatt, eine Scheibe frische Tomate, die Frikadelle und die gebratene Zwiebel darauf legen.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)