CARBONARA-BURGER NACH RÖMISCHER ART



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

150 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
40 g Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9
50 g Boccioli di carciofi grigliati tagliati a metà (Gegrillte Artischockenknospen) - XH1
70 g Grancrema alla Carbonara („Grancrema“ alla Carbonara) - ST1X
q.s. Crispy Onion (Cipolla arrostita) - 1750
q.s. Smoked paprika - 1262

Zutaten

25 g Geriebener Pecorino-Käse für die Waffeln
125 g Hamburger-Brötchen
120 g Patty
Eisbergersalat

Zubereitung

Das Hamburger-Brötchen halbieren und die zwei Hälften toasten. Die Waffeln aus geriebenem Pecorino-Käse zubereiten. Den Speck aufschneiden und auf der Grillplatte anbraten. Das Patty auf beiden Seiten auf der Grillplatte braten.
Das Brötchen mit der „Grancrema“ alla Carbonara bestreichen. Dann mit dem Salat, der Pecorino-Waffel, dem Patty, dem Speck, den gegrillten Artischocken und der „Grancrema“ füllen.
Mit der anderen Brothälfte verschließen und mit den mit geräuchertem Paprika gewürzten und im Ofen gebratenen Kartoffeln servieren. Abschließend die Kartoffeln mit den knusprigen Zwiebeln und „Grancrema“ alla Carbonara garnieren.

© 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)