

## HAMBURGER AFFUMICATO CON CREMA AL CHEDDAR, SALSA BARBECUE E BACON



**Chef:** Diego Ponzoni

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Per 4 persone

Salare la carne di manzo macinata con il Sale affumicato. Preparare gli hamburger e grigliarli sulla piastra. Rosolare il bacon e il panino. Tagliare i pomodori ramati e la cipolla rossa a rondelle. Una volta che la carne sarà cotta al punto giusto iniziare a comporre il panino: in sequenza aggiungere la Salsa Barbecue, l'insalata gentile, le rondelle di pomodoro, l'hamburger, Ècheddar, le rondelle di cipolla rossa e il bacon croccante. Per il servizio al tavolo coprire l'hamburger con la cloche del Kit affumicatore Menù. Accendere l'affumicatore e riempire la cloche di fumo. Servire subito al tavolo e scoperchiare la cloche davanti al cliente per creare un ottimo effetto scenico.

### Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo i panini e il bacon con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

### Menù-Zutaten

100 g Ècheddar - EHQX  
100 g. Salsa barbecue - E60K  
q.b. Preparato affumicato gusto Hickory - 1295

### Zutaten

4 Panini da hamburger  
720 g. Carne di manzo macinata  
40 g. Insalata gentile  
150 g. Pomodori ramati  
60 g. Cipolla rossa  
150 g. Bacon