

HAMBURGER ALLA CREMA TARTUFATA



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

DOSI PER N° 4 HAMBURGER

1. Macinare la carne.
2. Impastare la carne con la crema tartufata, il Fiocchi di patate, il Parmigiano Reggiano, la mozzarella a cubettini, il sale, il pepe ed il prezzemolo.
3. Suddividere l'impasto in porzioni da 100 - 120 g e creare gli hamburger con l'apposita macchina.

Menù-Zutaten

100 g Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K
q.b. Fiocchi - PCO

Zutaten

300 g macinato di manzo
30 g Parmigiano grattugiato
30 g mozzarella
q.b. sale e pepe