

HAMBURGER CON BATTUTO DI FRIARIELLI



Menù-Zutaten

100 g Battuto di friarielli - K80K 20 g Fiokki - PC0 50 g Grancrema di Pecorino - KG1

Zutaten

300 g macinato misto

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

DOSI PER N° 4 HAMBURGER

- 1. Macinare la carne.
- 2. Impastare la carne con il battuto di friarielli, la Grancrema di pecorino ed i Fiokki.
- 3. Suddividere l'impasto in porzioni da 100 120 g e creare gli hamburger con l'apposita macchina.