

HAMBURGER CREMA DI ZUCCA E SALSA DI NOCI



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

DOSI PER N° 4 HAMBURGER

1. Macinare la carne.
2. Impastare la carne con la salsa di noci, la crema di zucca, il rosmarino tritato, il Parmigiano Reggiano, il sale ed il pepe.
3. Suddividere l'impasto in porzioni da 100 - 120 g e creare gli hamburger con l'apposita macchina.

Menù-Zutaten

20 g Fiocchi - PC0
40 g Salsa alle noci - C4H
70 g Crema di zucca - ECOK

Zutaten

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