

## HAMBURGER DEL BOSCO



**Chef:** Monica Copetti

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Completare la presentazione dell'hamburger aggiungendo insalata, scamorza affumicata, cipolla rossa alla griglia, grancrema al parmigiano reggiano, gransalsa di porcini e qualche scaglia di parmigiano reggiano. Accompagnare con maionese della casa, crocchette preparate con krokkie menù e fettine di speck.

### Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Speck riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

### Menù-Zutaten

30 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1  
40 g. Maionese della casa - EPH  
60 g. Gransalsa di funghi porcini - BV1  
q.b. Preparato in polvere per Krokkie - PE1

### Zutaten

2 Fette di spack  
q.b. Parmigiano reggiano  
2 Fette di scamorza affumicata  
q.b. Cipolla rossa alla griglia  
q.b. Insalata  
1 Burger