

## HAMBURGER DI MARE



**Chef:** Monica Copetti

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Per 4 persone

Pulire i filetti di pesce e passarli nel frullatore aggiungendo scorza di limone, prezzemolo, timo, sale e pepe. Su un foglio di carta forno, con l'aiuto di un coppapasta, formare i burger. Passarli nella farina, nell'uovo e infine nel pane grattugiato. Friggerli in olio bollente. Utilizzare pane gluten free e comporre l'hamburger con pesto di agrumi, foglie di insalata verde, pomodoro fresco. Accompagnare con la salsa remoulade e un tritico di verdure a base di piselli, mezzoro e patate lessate a cubetti.

### Menù-Zutaten

40 g Patate pronte al naturale - Z62  
40 g Piselli fini lessati - UC3  
40 g. Mezzoro - XC1  
40 g. Pesto di agrumi - BO7  
q.b. Pane grattugiato senza glutine - 7028

### Zutaten

60 g. Pomodoro fresco  
q.b. Insalata  
q.b. Pepe  
q.b. Sale  
q.b. Timo  
1 cucchiaino Scorza di limone  
100 g. Uova pastorizzate  
q.b. Prezzemolo tritato  
600 g. Filetto di merluzzo  
q.b. Pane gluten free  
q.b. Farina gluten free  
40 g Salsa remoulade