

HAMBURGER MIT RADICCHIO UND GORGONZOLA



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

1. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen.
2. Den Teig mit der Salsa aus rotem Radicchio, der Grancrema mit Gorgonzola "in asettico", und einer Handvoll Petersilie mischen.
3. Den Fleischteig in Portionen von ca. 100 bis 120 g und zu Burger formen.

Menù-Zutaten

150 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X
200 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena
IGP - C81
40 g Fiocchi - PC5

Zutaten