

SALENTO HAMBURGER



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Per il burger-tartare: Battere a coltello la carne con la Salsadoro, i capperini, le olive piccantine e i filetti di acciughe. Con un coppapasta da 8 cm formare l'hamburger di tartare.

Per la composizione del panino: Spalmare i due lati del pane con la maionese della casa. Disporre la foglia di insalata, i filetti di acciughe, l'hamburger-tartare, la burrata (o stracciatella) e i pomodori Mini Red.

Menù-Zutaten

- 10 g. Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9
- 10 g. Maionese della casa - EPH
- 10 g. Tris di olive piccantine - UO1
- 30 g. Salsadoro - KQH
- 50 g. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X
- 5 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

Zutaten

- 1 Foglia di insalata
- 50 g. Stracciatella o burrata pugliese
- 1 Hamburger di fassona piemontese