

TAORMINA BURGER



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Die Èmazzancolle mit dem Messer klein hacken. Mit den zerdrückten essfertigen Kartoffeln, den „Fiokki“ Kartoffelflocken und dem Schnittlauch vermengen. Salzen und mithilfe eines Reisformers ein 8 cm großes Patty formen und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Das Patty in Paniermehl wälzen und vor dem Servieren rasch in der Pfanne braten. Das Brot mit Pistazienpesto bestreichen und mit dem Patty, dem Salatblatt, den „Dorati“ Tomaten belegen und zum Abschluss mit der Mayonnaise nach Art des Hauses bestreichen.

Das Pistazienpesto kann durch Pesto di agrumi Menù (Zitrusfrüchtepesto, BO7) ersetzt werden.

Menù-Zutaten

10 g Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl) - 7028
200 g Èmazzancolle - MJ1
30 g Dorati - TN1
50 g Maionese della casa (Mayonnaise nach Art des Hauses) - EPH
50 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
50 g Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7
5 g Fiokki - PC0

Zutaten

n.B. Salz
2 kleine Minzblätter
1 Blatt Salat
50 g pasteurisiertes Ei