TAORMINA BURGER



Menù-Zutaten

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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)