

VESUVIO BURGER



Menù-Zutaten

- 100 g. Friarielli - B60K
- 20 g. Ceci lessati - Z00
- 20 g. Soleggiati - TX1
- 30 g. Fiocchi - PC0
- 50 g Patate pronte al naturale - Z62
- 50 g. Mix grill - TP1

Zutaten

- 1 Foglia di insalata
- q.b. Pomodoro fresco
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Battere a coltello i friarielli e 20 g. di mix grill, unire la patata pronta schiacciata, i fiocchi e aggiustare di sale e pepe. Formare un burger da 8 cm di diametro e lasciare riposare almeno 1 ora. Frullare i ceci e i soleggiati ed emulsionare fino ad ottenere una crema omogenea. Spalmare i due lati del pane con la crema ottenuta, disporre la foglia di insalata, la fettina di pomodoro fresco, il burger e i restanti 30 g. di mix grill.

Per una versione vegetariana passare il composto di friarielli, patate e mix grill nell'uovo e nel pane grattugiato prima di cuocere in padella 2 minuti per lato con un filo di olio bollente.

Per una versione vegana sostituire i fiocchi con 30 g. di farina di sesamo o di ceci e cuocere in forno 7-8 minuti a 180°C dopo averlo passato nei semi di sesamo.