BOLOGNA BURGER



Chef: Monica Copetti

Menù Ingredients

10 g Fiokki - PC0
150 g Spinaci pronti - T3P
20 g “Gli Arricciati” - XJ1X
20 g Pane grattugiato senza glutine - Q61
30 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
50 g Patate pronte al naturale - Z62

Ingredients

50 ml Uovo pastorizzato
10 g Parmigiano Reggiano grattugiato
10 g Farina bianca
1/2 Cipolla
1 foglia Insalata
1 fetta Pomodoro
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale e Pepe
q.b. Olio di semi di girasole

Method

Scolare molto bene gli Spinaci, unire la Patata pronta schiacciata, il Parmigiano grattugiato, i Fiokki, gli Arricciati tagliati a coltello ed il prezzemolo. Aggiustare di sale e pepe. Formare un burger di 10 cm e lasciar riposare almeno 1 ora. Nel frattempo tagliare ad anelli la cipolla e friggerla in olio bollente dopo averla passata nella farina. Passare il burger nell’uovo e nel pane e cuocere in padella 1 minuto per lato con un filo d’olio bollente. Spalmare i due lati del panino con la Grancrema al Parmigiano Reggiano, disporre una foglia di insalata, una fettina di pomodoro fresco, il burger e la cipolla fritta.

Gluten Free Method

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)