CALABRIA BURGER



Menù Ingredients

100 g Gransalsa di melanzane - ZK1
10 g Fiokki - PC0
15 g Dorati - TN1
20 g Pane grattugiato senza glutine - Q61
30 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
40 g Patate pronte al naturale - Z62
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

50 ml Uovo pastorizzato
5 g Menta fresca
20 g Parmigiano Reggiano grattugiato
1 foglia Insalata
q.b. Pomodoro fresco
q.b. Prezzemolo

Chef: Monica Copetti

Method

Mescolare la Gransalsa di melanzane con le Patate pronte schiacciata, i Fiokki, il Parmigiano grattugiato ed il prezzemolo. Formare un burger da 10 cm e lasciare riposare almeno 1 ora. Passarlo nell'uovo, nel Pane grattugiato e scottarlo velocemente in padella 1 minuto per lato con un filo d'Olio extravergine di oliva bollente. Spalmare i due lati del panino con 1/3 di Grancrema al Parmigiano Reggiano, disporre una foglia di insalata, pomodoro fresco a fette, il burger, 1/3 di Grancrema al Parmigiano Reggiano, i pomodori Dorati e terminare con la Grancrema al Parmigiano Reggiano rimasta.

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)