

HAMBURGER ALLE CIMETTE DI RAPA PICCANTINE



Menù Ingredients

100 g Crema ai formaggi - EF1

400 g Friarielli - B60K

40 g Fiocchi - PC5

Ingredients

1000 g Macinato fine

Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

1. Macinare la carne.
2. Impastare la carne con le cimette di rapa piccantine leggermente sminuzzate a coltello, la crema ai formaggi ed il fiocchi di patate.
3. Suddividere l'impasto in porzioni da 100 - 120 g e creare gli hamburger con l'apposita macchina.