

HAMBURGER CON CHEDDAR E CIPOLLA CAMELLATA



Chef: Gianluca Galliera

Method

DOSI PER N° 4 HAMBURGER

1. Macinare la carne.
2. Impastare la carne con la cipolla caramellata, il formaggio cheddar tagliato a cubetti piccoli, il Fiocchi, il sale ed il pepe.
3. Suddividere l'impasto in porzioni da 100 - 120 g e creare gli hamburger con l'apposita macchina.

Menù Ingredients

130 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.
- ZUH
q.b. Fiocchi - PC0
q.b. Rosmarino Liofilizzato - 1258

Ingredients

300 g macinato di manzo
q.b. sale e pepe
40 g Cheddar