

## HAMBURGER CON CREMA DI SALVIA E PANCETTA



**Chef:** Gianluca Galliera

### Method

#### DOSI PER N° 4 HAMBURGER

1. Macinare la carne.
2. Impastare la carne con la crema di salvia e la base per soffritto ben scolata dall'olio, il Parmigiano grattugiato, i Fiocchi, il sale ed il pepe.
3. Suddividere l'impasto in porzioni da 100 - 120 g e creare gli hamburger con l'apposita macchina, adagiandovi sopra una fetta di pancetta prima di pressare.

### Menù Ingredients

- 20 g Fiocchi - PC0
- 35 g Crema di salvia - KT7
- 50 g Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

### Ingredients

- q.b. sale e pepe
- 4 fette pancetta stagionata a fette
- 30 g Parmigiano grattugiato
- 300 g macinato misto pollo/tacchino