HAMBURGER CREMA DI ZUCCA E SALSA DI NOCI



Menù Ingredients

20 g Fiokki - PC0

40 g Salsa alle noci - C4H

70 g Crema di zucca - EC0K

q.b. Rosmarino Liofilizzato - 1258

Ingredients

30 g Parmigiano grattugiato

300 g macinato di manzo

q.b. sale e pepe

Chef: Gianluca Galliera

Method

DOSI PER N° 4 HAMBURGER

1. Macinare la carne.
2. Impastare la carne con la salsa di noci, la crema di zucca, il rosmarino tritato, il Parmigiano Reggiano, il sale ed il pepe.
3. Suddividere l'impasto in porzioni da 100 - 120 g e creare gli hamburger con l'apposita macchina.

© 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)