

HAMBURGER CREMA DI ZUCCA E SALSA DI NOCI



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 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