

HAMBURGER DI CAVALLO



Menù Ingredients

150 g. Soleggiati - TX1
20 g. Sale alle erbe - PG0
50 g. Fiokki - PC0
60 g. Salsa di pomodori secchi - BU7
80 g. Pesto ai pistacchi - BX7

Ingredients

600 g. macinato di polpa di cavallo
pistacchi
erba cipollina
pinoli

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Impastare il macinato di polpa di cavallo con il pesto ai pistacchi, la salsa di pomodori secchi, i soleggiati tritati, i Fiokki, il sale alle erbe e lasciare riposare 10 minuti. Preparare gli hamburgher e decorare la superficie con pistacchi tritati, pinoli e fili di erba cipollina fresca.

Consigli del macellaio

Cuocere in padella a fiamma viva, con un filo d'olio, per circa 5 minuti. Questa ricetta si può realizzare anche con il macinato di vitello.