

## HAMBURGER DI TACCHINO CON FRIARIELLI E MAIONESE



Chef: Leonardo Pellacani

### Method

Scaldare il panino in padella per circa 3 minuti; in alternativa si può scaldare anche in tostiera o sulla piastra. Mescolare la carne di pollo e tacchino con la salsadore e il formaggio da bruschetta. Formare il classico hamburger e cuocerlo in padella. Farcire il pane con la lattuga, i pomodori tagliati a fette, la maionese, l'hamburger cotto e i friarielli scaldati.

### Menù Ingredients

20 g Maionese della casa - EPP  
20 g Salsadore - KQH  
30 g Èfriarielli - B41  
30 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

### Ingredients

150 g Carne macinata di pollo e tacchino  
50 g Pomodoro fresco  
30 g Lattuga  
1 Pane da hamburger