

HAMBURGER RADICCHIO E GORGONZOLA



Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

1. Macinare la carne.
2. Impastare la carne con la salsa di radicchio leggermente tritata a coltello, il fiocchi di patate e la grancrema di gorgonzola in asettico.
3. Suddividere l'impasto in porzioni da 100 - 120 g e creare gli hamburger con l'apposita macchina.

Menù Ingredients

150 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X
200 g Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena
IGP - C81
40 g Fiocchi - PC5

Ingredients

1000 g Macinato fine