

HAMBURGER VEGETALE CON SALSA DI ZUCCHINE



Menù Ingredients

130 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
150 g Fiocchi - PC0
30 g Pane grattugiato senza glutine - Q61
400 g Gransalsa di zucchine - BZ1

Ingredients

n° 1 panino hamburger
q.b. prezzemolo tritato
q.b. sale e pepe
n. 1 uovo
q.b. aglio tritato
q.b. misticanza

Chef: Leonardo Pellacani

Method

per 5 panini

Preparare l'hamburger mescolando insieme le uova, l'aglio, il prezzemolo, il sale, la Gransalsa di zucchine, il pane grattugiato senza glutine, la Grancrema al Parmigiano Reggiano DOP e i Fiocchi di patate. Impastare il tutto rendendo l'impasto omogeneo. Con l'apposito stampo preparare n.5 hamburger da 150 gr con diametro di 11 cm. Cuocerli sulla griglia e comporre i panini aggiungendo della misticanza e Grancrema al Parmigiano Reggiano DOP.

Gluten Free Method