

SORRENTO HAMBURGER



Chef: Monica Copetti

Method

Mescolare la Maionese della Casa con la crema di aneto. Spalmare un lato del pane con metà dose della crema ottenuta, disporre una foglia di insalata, fettine di pomodoro fresco, l'hamburger, i Peperoni a filetti e l'altra metà della crema a base di maionese e aneto.

Menù Ingredients

30 g Maionese della casa - EPH

30 g Peperoni interi alla Brace - TT1

Ingredients

15 g Crema di aneto

1 Foglia di insalata

q.b. Pomodoro fresco