TOSCANA TRIS MINIBURGER



Menù Ingredients

10 g Salsa all' ortica - EL7

5 g. Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X

5 g. Dorati - TN1

60 g. Maionese della casa - EPH

60 g. Marlin Affumicato (trancio) - 1B9

60 g. Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

60 g. Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9

Ingredients

3 Fette di pomodoro

3 Fette di insalata

Chef: Monica Copetti

Method

Per 3 miniburger

Tagliare a coltello o macinare grossolanamente e separatamente i tre carpacci di pesce. Formare 3 burger con l'aiuto di un coppapasta da 8 cm. Pressare molto bene e lasciare riposare almeno mezz'ora.

MINIBURGER DI MARLIN: Spalmare i due lati del pane con 20 g. di maionese della casa, disporre la foglia di insalata, la fettina di pomodoro fresco, il burger e i datterini gialli.

MINIBURGER DI PESCE SPADA: Spalmare i due lati del pane con 20 g. di maionese della casa, disporre la foglia di insalata, la fettina di pomodoro, il burger e i dorati.

MINIBURGER DI TONNO: Spalmare i due lati del pane con 20 g. di maionese della casa, disporre la foglia di insalata, la fettina di pomodoro, il burger e la crema di ortica.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)