

VESUVIO BURGER



Menù Ingredients

100 g. Friarielli - B60K
20 g. Ceci lessati - Z00
20 g. Soleggiati - TX1
30 g. Fiocchi - PC0
50 g Patate pronte al naturale - Z62
50 g. Mix grill - TP1

Ingredients

1 Foglia di insalata
q.b. Pomodoro fresco
q.b. Sale
q.b. Pepe

Chef: Monica Copetti

Method

Battere a coltello i friarielli e 20 g. di mix grill, unire la patata pronta schiacciata, i fiocchi e aggiustare di sale e pepe. Formare un burger da 8 cm di diametro e lasciare riposare almeno 1 ora. Frullare i ceci e i soleggiati ed emulsionare fino ad ottenere una crema omogenea. Spalmare i due lati del pane con la crema ottenuta, disporre la foglia di insalata, la fettina di pomodoro fresco, il burger e i restanti 30 g. di mix grill.

Per una versione vegetariana passare il composto di friarielli, patate e mix grill nell'uovo e nel pane grattugiato prima di cuocere in padella 2 minuti per lato con un filo di olio bollente.

Per una versione vegana sostituire i fiocchi con 30 g. di farina di sesamo o di ceci e cuocere in forno 7-8 minuti a 180°C dopo averlo passato nei semi di sesamo.