

## HAMBURGUESA CON CREMA DE SALVIA Y PANCETA



**Chef:** Gianluca Galliera

### Preparación

Para hacer 4 HAMBURGUESAS

1. Picar la carne.
2. Amasar la carne con la crema de salvia y la base para sofrito bien escurrida del aceite, el queso parmesano rallado, el Fiokki, la sal y la pimienta.
3. Divida la masa en porciones de 100 - 120 g y forme las hamburguesas con ayuda de un molde (Poniendo, antes de presionar, antes una lamina de tocino).

### Ingredientes Menù

20 g Fiokki - PC0  
35 g Crema di salvia (Crema de salvia) - KT7  
50 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Sofrito preparado a base de verduras frescas) - B10K

### Ingredientes

N° 4 láminas de tocino curado  
30 g Queso parmesano rallado  
300 g Carne picada mixta de pollo/pavo  
sal y pimienta