

HAMBURGUESA CON LOMBARDA



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

PARA 4 HAMBURGUESAS

1. En una picadora, picar la carne junto con el jamón cocido 2 veces.
2. Mezclar muy bien la carne con el "Cavolo viola" (picado previamente a cuchillo), el queso pecorino rallado, el Fiokki, la sal y la pimienta.
3. Divida la masa en 4 porciones de 100 - 120 g y forme las hamburguesas con ayuda de un molde adecuado

Ingredientes Menù

100 g (tritato) Cavolo viola pronto (Lombarda lista para servir)
- Z8P
15 g Fiokki - PC0

Ingredientes

300 g carne picada de ternera
30 g queso Pecorino rallado
60 g jamón cocido picado
sal y pimienta