HAMBURGUESA DE CABALLO



Ingredientes Menù

150 g Soleggiati - TX1

20 g Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

50 g Fiokki - PC0

60 g Salsa di pomodori secchi (Salsa de tomates secos) - BU7

80 g Pesto ai pistacchi (Pesto con pistachos) - BX7

Ingredientes

600 g carne de caballo picada

pistachos

cebollino

piñones

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Mezclar la carne picada con el Pesto de pistachos, la Salsadoro, los Soleggiati picados, el Fiokki y la Sal con hierbas.

Hacer las hamburguesas y decorar la superficie con los pistachos picados, los Piñones y un poco de cebollino fresco.

Consejo del carnicero:

En una sartén cocer a fuego alto las hamburguesas con un hilo de aceite extra virgen durante unos 10 minutos. Esta receta también se puede realizar con carne de ternera picada.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)