

HAMBURGUESA DE VERDURAS CON SALSA DE CALABACÍN



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

PARA 5 HAMBURGUESAS

Para preparar la hamburguesa mezclamos los huevos, el ajo, el perejil, la sal, la Gransalsa de calabacín, el pan rallado sin gluten, la Grancrema de queso Parmigiano Reggiano DOP y el preparado en polvo para puré de patatas. Amasamos todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Con el molde adecuado, formamos cinco hamburguesas de 150 g y 11 cm de diámetro. Cocinamos las hamburguesas a la parrilla y montamos los bocadillos con la hamburguesa, la ensalada mixta y la Grancrema de queso Parmigiano Reggiano DOP.

Ingredientes Menù

- 130 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.) - KH1
- 150 g Fiocchi - PC0
- 30 g Pane grattugiato senza glutine (Pan rallado sin gluten) - 7028
- 400 g Gransalsa di zucchine (Gransalsa de calabacín) - BZ1

Ingredientes

- 1 Huevo
- 5 Panecillos de hamburguesa
- al gusto Ajo picado
- al gusto Perejil picado
- al gusto Ensalada mixta
- al gusto Sal