HAMBURGUESA RELLENA CON CHAMPIÑONES Y QUESO «FORMAGGIO DI FOSSA»



Ingredientes Menù

10 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. (Grancrema de queso «formaggio di fossa di Sogliano» D.O.P.) - KL1X

30 g Funghi prataioli trifolati (Champiñones salteados) - FE1

Ingredientes

150 g carne picada mixta (cerdo y ternera)

25 g embutido «pancetta coppata»

Perejil

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

para 1 hamburguesa

Dividimos la carne picada en dos partes iguales. Con una de las partes formamos la clásica hamburguesa con un molde circular. Disponemos encima el embutido «pancetta coppata», los champiñones salteados en aséptico mezclados con la Grancrema de queso «Formaggio di Fossa di Sogliano» y el perejil picado. Con la carne picada restante, formamos otra hamburguesa del mismo diámetro y la ponemos encima de la que acabamos de elaborar. Cerramos bien los bordes de la hamburguesa rellena. Terminamos empanando los bordes de la hamburguesa con el pan amarillo.

© 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)