

HAMBURGUESA SALENTO



Ingredientes Menù

- 10 g Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva (Filetes de anchoa del Cantábrico en aceite) - WA9
- 10 g Maionese della casa (Mayonesa de la casa) - EPH
- 10 g Tris di olive piccantine (Tris de aceitunas picantes) - UO1
- 30 g Salsadoro - KQH
- 50 g Mini Red Pomodori semiseccchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X
- 5 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Alcaparras en aceite de oliva virgen extra) - XG7

Ingredientes

- 1 hoja de lechuga
- 50 g Stracciatella o burrata de Apulia
- 1 hamburguesa piamontesa fassona

Chef: Monica Copetti

Preparación

Para el burger-tartar: Mezclar y picar la carne con el salsadoro, las alcaparras, las aceitunas picantes y los filetes de anchoa con un cuchillo. Formar la hamburguesa tártara con un cortapastas de 8 cm.

Para la composición del bocadillo: Unte los dos lados del pan con la mayonesa de la casa. Disponer la hoja de ensalada, los filetes de anchoa, el tartar de hamburguesa, la burrata (o stracciatella) y los Mini Red.