

HAMBURGUESA TAORMINA



Ingredientes Menù

200 g Èmazzancolle - MJ1
30 g Dorati - TN1
3 g Erba cipollina liofilizzata (Cebollino liofilizado) - 1250
50 g Maionese della casa (Mayonesa de la casa) - EPH
50 g Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62
50 g Pesto ai pistacchi (Pesto con pistachos) - BX7
5 g Fiocchi - PC0

Ingredientes

2 hojas de menta
1 hojas de lechuga
50 g huevo pasteurizado
al gusto Sal

Chef: Monica Copetti

Preparación

Cortar los langostinos Èmazzancolle con el cuchillo. Amasarlos con las patatas listas machacadas, los copos de patatas y el cebollino. Salar al gusto y formar una hamburguesa, ayudándose con un molde para emplatar de 8 cm. Dejar reposar al menos una hora. Pasar la hamburguesa por el pan rallado y saltearla rápidamente en la sartén antes de servirla. Extender el pesto con pistachos, la hamburguesa, la hoja de lechuga, los tomates Dorati y terminar con la mayonesa de la casa.

En lugar del pesto con pistachos, se puede utilizar Pesto di agrumi Menù (Pesto de cítricos, BO7).