HAMBURGUESA VESUVIO



Ingredientes Menù

100 g Friarielli (Grelos) - B60K

20 g Ceci lessati (Garbanzos cocidos) - Z00

20 g Fiokki - PC0

20 g Soleggiati - TX1

50 g Mix grill - TP1

50 g Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62

Ingredientes

1 hoja de ensalada

Tomate fresco

Sal y pimienta

Chef: Monica Copetti

Preparación

Picar los friarielli con un cuchillo y 20 g. de la Mix Grill, agregue el puré de patata listo, el fiokki y sazone con sal y pimienta. Formar una hamburguesa de 8 cm de diámetro y dejar reposar al menos 1 hora. Licuar los garbanzos y los soleggiati y emulsionar hasta obtener una crema homogénea. Untar los dos lados del pan con la nata obtenida, disponer la hoja de ensalada, la rodaja de tomate fresco, la hamburguesa y los 30 g restantes de Mix Grill.

Para una versión vegetariana, pasa la mezcla de brócoli, patates y Mix Grill en el huevo y el pan rallado antes de cocinar en una sartén durante 2 minutos por lado con un chorrito de aceite hirviendo.

Para una versión vegana, reemplace el fiokki por 30 g. de harina de sésamo o garbanzo y hornear en el horno durante 7-8 minutos a 180 ° C después de pasarlo en las semillas de sésamo.

© 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)