

HAMBURGUESA VESUVIO



Ingredientes Menù

- 100 g Friarielli (Grellos) - 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.