MINI HAMBURGUESAS



Ingredientes Menù

45 g Fiokki - PC0
50 g Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KN0K
50 g Crema di Rosmarino (Crema de romero) - KU7
50 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.) - KH1
al gusto Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

360 g carne picada mixta
150 g requesón
30 g queso Parmigiano Reggiano

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Para 4 personas

Mezclar la carne picada con sal de hierbas y 30g. de Fiokki.
Hacer 24 bolitas de 15g. y aplastar suavemente en el centro.
Preparar los rellenos: mezclar en tres tazones separados las salsas indicadas con: 50g. de requesón, 5g. de Fiokki, y 10g. de queso Parmigiano Reggiano
Hacer mini hamburguesas, poniendo entre las dos mitades de carne las diferentes salsas preparadas.
Decorar al gusto.
Hornear unos 10 minutos a 180 ° C. Servir.

© 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)