

## MINI HAMBURGUESAS



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.

### Ingredientes Menù

45 g Fiokki - PC0

50 g Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KNOK

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