

SORRENTO HAMBURGER



Chef: Monica Copetti

Preparación

Mescolare la Maionese della Casa con la crema di aneto. Spalmare un lato del pane con metà dose della crema ottenuta, disporre una foglia di insalata, fettine di pomodoro fresco, l'hamburger, i Peperoni a filetti e l'altra metà della crema a base di maionese e aneto.

Ingredientes Menù

30 g Maionese della casa - EPH
30 g Peperoni interi alla Brace - TT1

Ingredientes

15 g Crema di aneto
1 Foglia di insalata
q.b. Pomodoro fresco