

## BOLOGNA BURGER



**Chef:** Monica Copetti

### Préparation

Scolare molto bene gli Spinaci, unire la Patata pronta schiacciata, il Parmigiano grattugiato, i Fiocchi, gli Arricciati tagliati a coltello ed il prezzemolo. Aggiustare di sale e pepe. Formare un burger di 10 cm e lasciar riposare almeno 1 ora. Nel frattempo tagliare ad anelli la cipolla e friggerla in olio bollente dopo averla passata nella farina. Passare il burger nell'uovo e nel pane e cuocere in padella 1 minuto per lato con un filo d'olio bollente. Spalmare i due lati del panino con la Grancrema al Parmigiano Reggiano, disporre una foglia di insalata, una fettina di pomodoro fresco, il burger e la cipolla fritta.

### Ingrédients Menù

10 g Fiocchi - PC0  
150 g Spinaci pronti - T3P  
20 g "Gli Arricciati" - XJ1  
20 g Pane grattugiato senza glutine - 7028  
30 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1  
50 g Patate pronte al naturale - Z62

### Ingrédients

50 ml Uovo pastorizzato  
10 g Parmigiano Reggiano grattugiato  
10 g Farina bianca  
1/2 Cipolla  
1 foglia Insalata  
1 fetta Pomodoro  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Sale e Pepe  
q.b. Olio di semi di girasole