

CALABRIA BURGER



Ingrédients Menù

100 g Gransalsa di melanzane - ZK1
10 g Fiokki - PC0
15 g Dorati - TN1
20 g Pane grattugiato senza glutine - 7028
30 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
40 g Patate pronte al naturale - Z62
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

50 ml Uovo pastorizzato
5 g Menta fresca
20 g Parmigiano Reggiano grattugiato
1 foglia Insalata
q.b. Pomodoro fresco
q.b. Prezzemolo

Chef: Monica Copetti

Préparation

Mescolare la Gransalsa di melanzane con le Patate pronte schiacciata, i Fiokki, il Parmigiano grattugiato ed il prezzemolo. Formare un burger da 10 cm e lasciare riposare almeno 1 ora. Passarlo nell'uovo, nel Pane grattugiato e scottarlo velocemente in padella 1 minuto per lato con un filo d'Olio extravergine di oliva bollente. Spalmare i due lati del panino con 1/3 di Grancrema al Parmigiano Reggiano, disporre una foglia di insalata, pomodoro fresco a fette, il burger, 1/3 di Grancrema al Parmigiano Reggiano, i pomodori Dorati e terminare con la Grancrema al Parmigiano Reggiano rimasta.