

## 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.