

CARBONARA-BURGER À LA ROMAINE



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Couper le pain à hamburger en deux et le faire griller. Préparer la tuile au Pecorino en utilisant le Pecorino râpé. Couper la joue de porc et la faire dorer sur la plaque. Faire cuire le hamburger sur la plaque des deux côtés.

Commencer à composer le sandwich en étalant la Grancrema à la Carbonara sur le pain. Ajouter ensuite la salade, la tuile de Pecorino, le hamburger, la joue de porc, les petits artichauts grillés et la Grancrema à la Carbonara.

Fermer le sandwich avec l'autre moitié de pain et le servir avec les pommes de terre préalablement parfumées au paprika fumé et rôties au four. Terminer en garnissant les pommes de terre avec un peu d'oignons crispy et la Grancrema à la Carbonara versée en filet dessus.

Ingrédients Menù

- 150 g Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62
- 40 g Guanciale cotto affumicato (Joue de porc cuite et fumée) - 2T9
- 50 g Boccioli di carciofi grigliati tagliati a metà (Petits artichauts grillés) - XH1
- 70 g Grancrema alla Carbonara (Grancrema à la Carbonara) - ST1X
- q.s. Crispy onion (Oignons Crispy) - 1750
- q.s. Paprica affumicata (Paprika fumé) - 1262

Ingrédients

- 25 g Pecorino râpé pour tuile
- 125 g Pain à hamburger 125
- 120 g Hamburger
- Salade Iceberg