FISH BURGER AUX CÂPRES



Ingrédients Menù

100 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

10 g Fiokki - PC0

5 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Câpres à l'huile d'olive extra vierge) - XG7

q.b. Profumoro - P81X

Ingrédients

q.s. persil

200 g filets de poissons mélangés (perche, loup, daurade)

Chef: Monica Copetti

Préparation

Doses pour 2 burgers

Hacher le poisson et le mélanger avec les Fiokky, sel et poivre. Ajouter les Câpres hachées et former les burgers. Passer les burgers dans la chapelure aromatisée avec la saumure Profumoro et du persil.

PROCÉDÉ CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Température : 62°C

Durée : 15 minutes

Avant de servir, faire dorer à la poêle

Préparation sans gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)