

HAMBURGER ALLA CREMA TARTUFATA



Chef: Gianluca Galliera

Préparation

DOSI PER N° 4 HAMBURGER

1. Macinare la carne.
2. Impastare la carne con la crema tartufata, il Fiocchi di patate, il Parmigiano Reggiano, la mozzarella a cubettini, il sale, il pepe ed il prezzemolo.
3. Suddividere l'impasto in porzioni da 100 - 120 g e creare gli hamburger con l'apposita macchina.

Ingrédients Menù

100 g Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K

q.b. Fiocchi - PC0

q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

Ingrédients

300 g macinato di manzo

30 g Parmigiano grattugiato

30 g mozzarella

q.b. sale e pepe