

HAMBURGER AVEC CHICORÉE ET GORGONZOLA



Chef: Gianluca Galliera

Préparation

PORTIONS POUR 4 HAMBURGERS

1. Hacher la viande.
2. Mélanger la viande avec la sauce de chicorée rouge légèrement hachée, la Grancrema de Gorgonzola, le persil, le parmesan râpé, les Fiokki, le sel et le poivre.
3. Diviser le mélange en portions de 100 à 120 g et créer les hamburgers à l'aide de la machine à hamburgers.

Ingrédients Menù

30 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. (Grancrema de Gorgonzola D.O.P.) - KF1X
80 g Salsa di radicchio rosso (Sauce de chicorée rouge) - C81
q.b. Fiokki - PC0
q.b. Prezzemolo liofilizzato (Persil lyophilisé) - 1273

Ingrédients

Sel et poivre
30 g parmesan râpé
300 g bœuf haché