HAMBURGER AVEC CRÈME DE CÈPES À LA TRUFFE



Ingrédients Menù

10 g Fiokki - PC0
15 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano D.O.P.) - KH1
25 g Grancrema di Porcini con tartufo (Grancrema de cèpes à la truffe) - KR1X
en q.s. Ècheddar - EHQX
en q.s. Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62

Ingrédients

1 Petit pain pour hamburger
100 g Viande hachée mélangée (porc et bœuf)
1 g Persil haché
0,5 g Sel
en q.s. Poivre
50 g Tomates émincées

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

POUR 1 PETIT PAIN
Préparer le hamburger en mélangeant la viande hachée avec le persil, la Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano DOP, la Grancrema de cèpes à la truffe, les Fiokki de pommes de terre, saler et poivrer. Mélanger le tout jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À l'aide du moule adapté, préparer un hamburger de 150 g et de 11 cm de diamètre. Faire cuire le hamburger au gril et garnir le petit pain en ajoutant les tranches de tomates, de la Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano DOP et de la Grancrema de cèpes à la truffe. Servir avec des pommes de terre au four et la sauce ÈCheddar.

© 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)