

HAMBURGER CON PISTACCHIO E SOLEGGIATI



Chef: Gianluca Galliera

Préparation

DOSI PER N° 4 HAMBURGER

1. Macinare la carne.
2. Impastare la carne con I Soleggiati tritati a coltello, il pesto di pistacchio, il Parmigiano Reggiano grattugiato, il Fiokki, il sale ed il pepe.
3. Suddividere l'impasto in porzioni da 100 - 120 g e creare gli hamburger con l'apposita macchina.

Ingrédients Menù

100 g Soleggiati - TX1
30 g Fiokki - PC0
50 g Pesto ai pistacchi - BX7

Ingrédients

300 g macinato manzo/cavallo
30 g Parmigiano grattugiato
q.b. sale e pepe