HAMBURGER CON PISTACCHIO E SOLEGGIATI



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

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.

© 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)