HAMBURGER CON PROSCIUTTO COTTO E PRATAIOLI



Ingrédients Menù

100 g Funghi prataioli trifolati - FEB

20 g Fiokki - PC0

q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

Ingrédients

300 g macinato di manzo

60 g prosciutto cotto tritato

30 g Parmigiano Reggiano grattugiato

q.b. sale e pepe

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

DOSI PER N° 4 HAMBURGER

1. Macinare la carne assieme al prosciutto cotto 2 volte.
2. Impastare la carne con I prataioli in asettico, il Parmigiano Reggiano grattugiato, il prezzemolo, i 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)