HAMBURGER DI CAVALLO CON BURRATA PUGLIESE, POMODORI, OLIVE E CAPPERI



Ingrédients Menù

15 g Pesto rosso - CG0K

20 g Tris di olive piccantine - UO1

40 g Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

5 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

Ingrédients

160 g Hamburger di cavallo

35 g Burrata pugliese

q.b. Lattuga

1 Pane da hamburger

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Scaldare il pane da hamburger in padella per 3 minuti circa ; in alternativa si può scaldare anche in tostiera o sulla piastra. Cuocere in padella l'hamburger di cavallo. Farcire il pane con la lattuga, la burrata pugliese, l'hamburger di cavallo, il pesto rosso, i pomodori semisecchi mini red, le olive e i capperini in olio.

© 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)