

## HAMBURGER DI MARE



Chef: Monica Copetti

Sans gluten

### Ingrédients Menù

40 g Patate pronte al naturale - Z62  
 40 g Piselli fini lessati - UC3  
 40 g. Mezzoro - XC1  
 40 g. Pesto di agrumi - BO7  
 q.b. Pane grattugiato senza glutine - 7028

### Ingrédients

60 g. Pomodoro fresco  
 q.b. Insalata  
 q.b. Pepe  
 q.b. Sale  
 q.b. Timo  
 1 cucchiaino Scorza di limone  
 100 g. Uova pastorizzate  
 q.b. Prezzemolo tritato  
 600 g. Filetto di merluzzo  
 q.b. Pane gluten free  
 q.b. Farina gluten free  
 40 g Salsa remoulade

### Préparation

Per 4 persone

Pulire i filetti di pesce e passarli nel frullatore aggiungendo scorza di limone, prezzemolo, timo, sale e pepe. Su un foglio di carta forno, con l'aiuto di un coppapasta, formare i burger. Passarli nella farina, nell'uovo e infine nel pane grattugiato. Friggerli in olio bollente. Utilizzare pane gluten free e comporre l'hamburger con pesto di agrumi, foglie di insalata verde, pomodoro fresco. Accompagnare con la sauce remoulade e un trittico di verdure a base di piselli, mezzoro e patate lessate a cubetti.