# 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 - Q61

## 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.

## Préparation sans gluten

**© 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)