

HAMBURGER DI TACCHINO CON FRIARIELLI E MAIONESE



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Scaldare il panino in padella per circa 3 minuti; in alternativa si può scaldare anche in tostiera o sulla piastra. Mescolare la carne di pollo e tacchino con la salsadore e il formaggio da bruschetta. Formare il classico hamburger e cuocerlo in padella. Farcire il pane con la lattuga, i pomodori tagliati a fette, la maionese, l'hamburger cotto e i friarielli scaldati.

Ingrédients Menù

20 g Maionese della casa - EPP
20 g Salsadore - KQH
30 g Èfriarielli - B41
30 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

Ingrédients

150 g Carne macinata di pollo e tacchino
50 g Pomodoro fresco
30 g Lattuga
1 Pane da hamburger