

## HAMBURGER VÉGÉTAL AVEC SAUCE DE COURGETTES



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

#### POUR 5 HAMBURGERS

Préparer le hamburger en mélangeant les œufs, l'ail, le persil, le sel, la Gransalsa de courgettes, la chapelure sans gluten, la Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano DOP et les Fiokki de pommes de terre. Mélanger le tout pour rendre le mélange homogène. À l'aide du moule adapté, préparer 5 hamburgers de 150 g et de 11 cm de diamètre. Les faire cuire au grill et garnir les petits pains en ajoutant un peu de mesclun et de la Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano DOP.

### Ingrédients Menù

130 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano D.O.P.) - KH1

150 g Fiokki - PC0

30 g Pane grattugiato senza glutine (Chapelure sans gluten) - 7028

400 g Gransalsa di zucchine (Gransalsa de courgettes) - BZ1

### Ingrédients

1 Œuf

5 Petits pains pour hamburger

en q.s. Ail haché

en q.s. Persil haché

en q.s. Mesclun

en q.s. Sel