

## 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.

### Ingédients 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

### Ingédients

1 Oeuf  
5 Petits pains pour hamburger  
en q.s. Ail haché  
en q.s. Persil haché  
en q.s. Mesclun  
en q.s. Sel